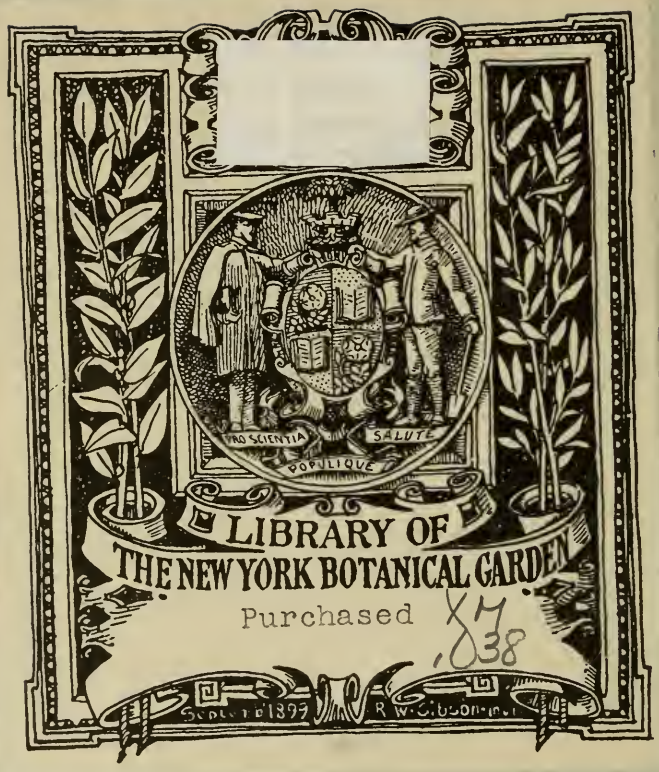

PRO SCIENTIA
SALUTE
POPULIQUE
LIBRARY OF
THE NEW YORK BOTANICAL GARDEN
Purchased
XM
.038
Septemb 1899
R W Gibson inv

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

ORGANE DES AMATEURS DE JARDINS
ET D'ORCHIDÉES

Fondé en 1877 par Jean CHAURÉ

Rédigé par une Société d'Horticulteurs, d'Arboriculteurs et d'Amateurs distingués

SOUS LA DIRECTION

DE

LUCIEN CHAURÉ

Chevalier de la Légion d'Honneur
Officier de l'Instruction publique, Officier de l'ordre du Mérite agricole
Fondateur et Vice-Président de la Société de Topographie de France
Président de la Section de Géologie et de Botanique
Président d'honneur de la Société « *L'Amicale Horticole* » de Saint-Maur
Membre du Conseil et de la Commission de Rédaction de la Société Nationale d'horticulture de France
Exposition de 1900. Hors concours. Rapporteur du Jury.
Membre du Comité directeur de l'Association de la *Presse agricole*.
Membre d'honneur et Correspondant de Sociétés d'horticulture françaises et étrangères.

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION :

OTTO BALLIF

ORCHIDOPHILE
Chevalier du Mérite agricole
Diplômé de l'École d'arboriculture de la Ville de Paris
Membre de la Société Nationale d'horticulture de France

26e ANNÉE — 1902

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

PARIS

YM
.035
1912

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

CHROMOLITHOGRAPHIE : ROSE THÉ : SOUVENIR DE PIERRE NOTTING

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Distinctions honorifiques. Nominations. Concours général agricole, Concours pour la nomination d'un Directeur de station agronomique. Le Phylloxera à Saint-Denis. A l'Association de la Presse agricole. A l'Ecole d'horticulture de Versailles. Le Gui et les coutumes anglaises. Les bureaux des associations horticoles pour 1902. Expositions françaises pour 1902. La question des sucres à la Société des agriculteurs de France. Carnet mondain. Nécrologie. *Lucien Chauré.* — Les Roses : La Rose : thé Souvenir de Pierre Notting. R. Mss Oliver Ames. *Otto Ballif.* — Les Orchidées : Dendrobium densiflorum album. Pro memoria de M. A. Bleu. *O. Ballif.* — Choix parmi les nouveautés en fleurs, fruits et légumes mises au commerce en 1902 (*suite*). *Helcey.* — Travaux du mois de Janvier. *Jel Chauré.* — Les Fruits à l'exposition d'Epernay (*suite*). *Alph. Dachy.* — Du Jasmin. *J. Daigret*, — Les Choux : Moyen pratique d'en avoir toute l'année. *Fr. Rabaute.* — Congrès de la Société française des Chrysanthémistes français (*suite*) *Ph. Rivoire.*

GRAVURES NOIRES : Chysanthème Bacchus : Ch. Waldeck-Rousseau. Choux : d'York petit hâtif. Cœur de bœuf petit. Joanet hâtif. Très hâtif d'Etampes, Express, Cœur de bœuf gros, d'York gros.

A SES ABONNÉS,
A SES DÉVOUÉS COLLABORATEURS,
ET A TOUS SES AMIS,

LE MONITEUR D'HORTICULTURE

Adresse ses meilleurs souhaits
et ses plus sincères remercîments

Au Ministère de l'Agriculture. *Distinctions honorifiques.* — A l'occasion de différentes cérémonies, la croix de chevalier du Mérite agricole a été conférée à MM. Baugé (Théophile), pépiniériste, vice-président de la S. d'H. de la Gironde, à Bordeaux; Louis Bonnamy, jardinier chef à Nogent-sur-Marne; Jean Chartier, horticulteur à Angoulême (Charente); A. V. R. Durand, horticulteur à Neuilly-sur-Seine; M. P. Gaillard, horticulteur à Nogent-sur-Marne; L. E. Mascret, horticulteur, président de la S. d'H. de Soissons à Cauvron (Aisne); G. A. Michel, vice-président de la S. d'H. de la Gironde, à Bordeaux.

La médaille d'honneur agricole a été remise à MM Louis Joseph Dereime, jardinier chez M. Cavaré à Rosny-sous-Bois (Seine), Durand (A. J.) et Louis-Joseph Torcheux, jardiniers de la S. d'H. de Chartres.

Nominations. — Par arrêté du Ministre de l'agriculture, M. Lucien Auguste Magnien, ingénieur agricole, professeur départemental de la Côte-d'Or, est nommé inspecteur de l'agriculture en remplacement de M. Trouard-Riolle, appelé à la Direction de l'école de Grignon. M. Magnien sera chargé de l'inspection de la 7e région.

M. F. de Brézenaud est chargé d'inspecter la 5e région.

Le Concours général agricole, qui sera encore scindé en deux, aura lieu, pour les animaux gras et les volailles grasses, au marché aux bestiaux de La Villette, du 1er au 4 mars.

Quant au concours pour les animaux reproducteurs, les machines et les produits agricoles et horticoles...??

Un concours est ouvert, à l'Institut agronomique, le 27 janvier, pour la nomination

d'un Directeur de la station agronomique d'Auxerre, en remplacement de M. Nautier, décédé.

Par arrêté du ministre de l'agriculture, l'arrondissement de Saint-Denis a été déclaré phylloxéré.

L'Association de la Presse Agricole a tenu, le 17 décembre, son assemblée générale annuelle sous la présidence de M. Legludic, sénateur.

L'assemblée, après avoir approuvé le remarquable rapport de son Secrétaire général, M. Charles Deloncle, ainsi que celui du dévoué Trésorier, M. Paul Dubreuil, a procédé à la nomination des membres de son bureau, qui est ainsi composé pour l'année 1902 : Président : M. Legludic, sénateur; Vice-Présidents : MM. L. Grandeau, Henry Sagnier, Edouard André, Battanchon ; Secrétaire général : Charles Deloncle, Secréaire général adjoint : J. Troude; Secrétaires: Henri Bocher, Louis Bréchemin, J. de Loverdo, Trésorier : Paul Dubreuil.

A l'Ecole d'Horticulture de Versailles. — Sur la proposition du directeur de l'Ecole, M. Nanot, M. A. Sanitas, ancien élève diplômé de la dite école, a été nommé Professeur et Jardinier en chef de la pépinière gouvernementale de la station d'essais agricoles d'Athènes. Il est chargé d'enseigner la multiplication des végétaux ligneux aux jardiniers de cet établissement et aux élèves des écoles des différentes provinces de la Grèce.

Le Gui et les coutumes anglaises. — Les derniers journaux horticoles de l'Angleterre nous ont appris que les importations de Gui, récolté en Normandie ainsi qu'en Bretagne, ont été plus considérables cette année que de coutume à l'approche des fêtes de Noël. On en a expédié, de ces régions, des quantités fabuleuses qui sont acheminées en général sur le marché central de *Covent-Garden*, à Londres. On comprendra aisément la quantité de gui qu'il faut pour la métropole seulement, si on songe qu'il n'est aucune famille anglaise qui voudrait passer les fêtes de Noël sans avoir au moins la touffe traditionnelle de *Mistletoe* ou de Gui dans son *home*.

Cette coutume est le reste d'une superstition, datant de l'époque des Anglo-Saxons, qui fait croire que le gui est un symbole de porte-bonheur dans les familles, comme chez nous le Buis, le jour des Rameaux.

L'espèce indigène, dans une grande partie de l'Europe où elle vit comme parasite sur diverses essences d'arbres, est le *Viscum album*, ainsi nommé à cause de ses baies blanches. En Palestine ainsi qu'en Eygpte, on trouve une autre espèce de gui, parasite également, le *Viscum cruciatum* dont les baies sont rouges, puis en Nouvelle-Zélande, le *Viscum flavidum* (Syn. *Loranthus flavidus*) qui croît sur les hêtres seulement et dont les baies sont jaunes. Pour varier les décorations faites avec le gui, certaines familles anglaises favorisées par la fortune s'en font expédier également de ces dernières espèces, de ces pays lointains, à l'occasion des fêtes de Noël.

Dans le *High life*, le plus grand luxe en fait de décoration est d'orner les salons, avec quelques petits pommiers en pot sur lesquels croissent une ou plusieurs touffes de cette mystérieuse plante des Druides et qui ont été spécialement élevés et cultivés dans ce but. Il y a des pépiniéristes anglais qui se font même une spécialité de la culture en pots de ces petits pommiers, garnis de touffes de gui et pour lesquels ils trouvent des acquéreurs à des prix variant entre 8,10,12,15,20 et même 25 francs la pièce!!!

Les Bureaux des Associations horticoles françaises pour 1902. — S. N. d'H. de France. Président :M. Viger; 1er V. Président : M. Albert Truffaut; Vice-Présidents : MM. Salomon, H. Defresne, Maurice de Vilmorin, Opoix; Secrétaire général : M. Abel Chatenay; Secrétaires : MM. Truffaut Georges, Nomblot, Le Clerc, Ozanne; Trésorier : M. Le Bœuf; Trés. adj. : M. C. Marcel; Bibliothécaire, M. Gibault; Bibl. adj. M. Hariot.

M. Lemoine Victor, l'éminent horticulteur de Nancy, a été nommé membre d'honneur de la S. N. d'H. de France.

Société pomologique de France. — Président, M. Gabriel Luizet ; Vice-Présidents : MM. Jacquier fils et Fraysse, de Trévoux ; Secrétaire général. N... (M. Junteur fils en remplira les fonctions provisoirement).

Expositions françaises pour 1902. — *Cannes* (Alpes-Marit.) du 6 au 10 mars. Exposition de tous les produits de l'horticulture. objets d'art, industrie horticole, eaux-de-vie, huiles, eau de fleur d'oranger et produits dérivés des fleurs et des fruits, organisée par la S. d'H. de Cannes.

S'adresser au secrétariat, 25, boulevard Carnot, à Cannes, avant le 25 février.

La question des sucres. Réunion à la Société des Agriculteurs de France. — Le 4 janvier, une imposante réunion de trois cents agriculteurs, appartenant à toutes les régions de la France et représentant plus de cent associations agricoles, s'est tenue à Paris, 8, rue d'Athènes, sous la présidence de M. le Marquis de Vogüé, Président de la Société des Agriculteurs de France.

A la suite d'un lumineux exposé de la question par M. le Président et d'un éloquent discours de M. Ribot, député du Pas-de-Calais, la Réunion a émis, à l'unanimité, la résolution suivante :

LA RÉUNION,

Proteste avec énergie contre la conclusion de toute convention internationale qui, ne liant pas tous les États producteurs de sucre et abandonnant sans réciprocité effective et loyale, — notamment en ce qui concerne les *Cartels* allemands et autrichiens, — les avantages encore assurés à l'agriculture et à l'industrie françaises par la législation sucrière actuelle, mettrait la France en état d'infériorité vis-à-vis de ses concurrents économiques et porterait un coup fatal à l'agriculture nationale.

La Réunion a émis, en outre, le vœu que le Parlement vote, dans le plus bref délai possible, l'interdiction de l'emploi de la saccharine autrement que pour des usages pharmaceutiques et industriels.

Carnet mondain. — Le lundi 6 janvier a été célébré, au milieu d'une nombreuse assistance, à Notre-Dame-des-Champs, le mariage de Mlle Marguerite Vassillière, fille du sympathique Directeur de l'agriculture au Ministère, avec M. Gérard-Dufour, ingénieur.

Nécrologie. — Décidément, un vent de deuil souffle à travers l'horticulture ; lorsque nous enregistrons le décès d'un de nos amis qui, partant a un âge avancé et ayant accompli sa mission sur terre, nous nous inclinons devant les volontés de la Providence ; mais lorsque c'est en pleine jeunesse, en pleine vie que la mort brutale vient choisir ses victimes nous en sommes à nous demander quel est le mauvais génie qui préside à la destinée des humains !

C'est à l'âge de 36 ans, en pleine force, que la mort est venue cette fois frapper, le 29 décembre, Louis Paillet, horticulteur pépiniériste à Chatenay (Seine.)

Ayant repris depuis quelques années l'importante maison de son père, à laquelle il avait donné un nouvel essor, Louis Paillet, officier du Mérite agricole et en outre architecte paysagiste, s'était adonné à diverses cultures spéciales qui lui valurent de nombreux succès, telles les Hydrangeas, les Dalhias Cactus, les Pivoines, etc.

Il est parti trop tôt pour sa famille et pour ses amis !

M. Désiré Bruneau. — Dans notre dernier numéro nous annoncions, en dernière heure, le décès subit de M. D. Bruneau pépiniériste émérite à Bourg-la-Reine. Nous avons pu nous procurer quelques notes sur la vie de cet homme de bien qui laisse de grands regrets.

M. D. Bruneau, originaire de Jouy-en-Pithiverais, est né le 18 octobre 1825 ; fils de cultivateurs il fit son apprentissage dans les pépinières d'Orléans ; au bout de quelques années, il entra comme jardinier dans les pépinières de Jean-Laurent Jamin, à Paris, dont il devint chef des cultures, et chez lequel il resta pendant 32 ans.

Cet établissement fut ensuite transféré à Bourg-la-Reine et passa entre les mains de Jamin et Duraud, de Durand fils, d'une Société anonyme, de Mme Vve Durand et de Leroy.

Ces changements succesifs, loin d'aider à la prospérité de l'établissement, le désorganisèrent complètement lorqu'en 1879, associé à M. Jost, M. Bruneau en racheta une partie. Ce fut alors une marche ascendante, et en 1893, M. Jost se retira laissant M. Bruneau seul à la tête de la maison que, par son travail, son intelligence, son honnêteté et ses connaissances, il avait porté à l'apogée.

M. Bruneau avait été nommé chevalier du mérite agricole en 1889, officier en 1894 et en 1900 il recevait la croix de la légion d'honneur.

En juin suivant, il s'associait son gendre M. Nonblot et lui céda sa maison, au mois d'avril dernier, pour jouir d'un repos bien mérité.

C'est alors que la mort brutale est venue le frapper.

LUCIEN CHAURÉ.

LES ROSES

LA ROSE-THÉ

Souvenir de Pierre Notting

La superbe nouveauté, que représente notre chromolithographie, est un gain admirable issu des rosiers thés *Maréchal Niel* et *Maman Cochet*. Pouvait-on choisir une parenté supérieure à ces deux Roses qui sont déjà en elles-mêmes le *nec plus ultra* de la *Reine des Fleurs*?

La rose-thé *Souvenir de Pierre Notting* est une obtention des célèbres rosiéristes luxembourgeois, MM. Soupert et Notting. En dédiant cette variété à feu leur collaborateur dévoué et associé, M. Pierre Notting, cette maison a voulu honorer la mémoire et perpétuer le nom d'un habile rosiériste, qui malgré son âge avancé avait été enlevé trop tôt à la science horticole.

Cette merveilleuse rose, qui surpasse comme forme, ainsi qu'en beauté ses parents et que nous avions déjà annoncée et présentée à diverses reprises à nos lecteurs dans les colonnes du *M. d'H.*, est une des plus belles, des plus florifères et des meilleures de toutes les roses-thés, de la catégorie des fleurs qui rentrent dans la nuance du jaune foncé.

L'arbuste est vigoureux, très florifère et garni d'un beau feuillage, il présente aussi le grand avantage de ne pas être envahi par le *Blanc* ou *Meunier* (l'*Erisyphe pannosa*), ce cryptogame qui entrave la végétation d'un si grand nombre de variétés de rosiers. Les fleurs sont très grandes, pleines et s'épanouissent facilement; les boutons sont allongés et admirables lorsqu'ils sont à à moitié ouverts. Les roses, qui sont délicieusement parfumées, présentent un coloris jaune abricot, lavé de jaune d'or et teinté de jaune orange, avec le bord de leurs pétales nuancé d'un beau rose carminé.

Cette grande nouveauté, qui ne sera mise au commerce par ses obtenteurs qu'au mois d'avril 1902, provient d'une fécondation opérée déjà en 1894 qui donna naissance l'année suivante à une douzaine de jeunes semis. L'un de ces derniers montra déjà, en plein air, ses premières fleurs avec une remarquable beauté au mois d'août 1895 et c'est ce semis qui a servi de première souche à cette remarquable nouveauté de rosier-thé, qui deviendra sans aucun doute, dans un avenir prochain, la rose favorite de l'amateur, aussi bien que celle du fleuriste-décorateur.

Mrs. Oliver Ames (*thé*).

Le *Gardeners'Chronicle* nous annonce que M. Dummick, représentant, à New-York, la maison F. Sander et Cie de Saint-Albans (Angleterre) a apporté la veille de Noël, au bureau de ce journal, à Londres, une superbe gerbe de roses d'une nouveauté américaine, nommée *Mrs.* ou *Mme Oliver Ames*.

Ces roses ont parfaitement supporté un voyage de huit jours avec leurs pédoncules plongeant dans des bouteilles remplies d'eau. C'est grâce à ces soins qu'elles sont parvenues à destination en Europe en parfait état de fraîcheur.

La nouvelle rose *Mme Oliver Ames* serait une variété à fleurs rose tendre; les pétales sont marginés de rose foncé à leur extrémité, tandis qu'ils sont presque blancs à leur base. Cette nouveauté provient d'un *dimorphisme* ou rameau qui s'est developpé accidentellement sur un exemplaire du rosier thé, *Mme Cusin*, à coloris pourpre légèrement jaunâtre, parfois même rouge violet vif, suivant les expositions et la saison de floraison.

Le rosier thé *Mme Cusin*, d'origine française, et obtenue en 1881 par M. Guillot fils, rosiériste à Lyon, est une variété recherchée et très appréciée des fleuristes.

Ce dimorphisme a été fixé et multiplié par M. J. N. May, rosiériste à Summit (New-Jersey), Etats-Unis, qui la mettra au commerce dans le courant de l'année.

Otto Ballif.

LES ORCHIDÉES

Dendrobium densiflorum album. Cette superbe et actuellement rarissime Orchidée que les jeunes écrivains horticoles d'outre-Manche appellent à tort *Dendrobium Schrœderi*, est une variété hors ligne des anciennes collections françaises.

Le *Dendrobium densiflorum album*, n'est pas précisément un *albinos*, car les pétales et sépales seuls de ses ravissantes fleurs sont d'un blanc pur, tandis que leur labelle est jaune orangé. Il diffère du *D. densiflorum Schrœderi* par la dimension de ses pseudo-bulbes, tous très érigés, la grandeur de ses fleurs et la longueur de ses inflorescences.

Les principaux Orchidophiles de l'Angleterre le savent du reste fort bien. Tous les beaux spécimens garantis de cette remarquable variété qui provenaient des anciennes collections du Duc d'Ayen, des Marquis de Saint-Innocent et de la Ferté, de la Comtesse de Nadaillac, ainsi que de feu MM. Binder, — Schlumberger, — Perrenoud, — Luddemann, — Rougier et Thibaut, qui malheureusement pour la plupart ont passé jadis la Manche, furent achetés aux ventes publiques de Londres par des horticulteurs ou des amateurs anglais à des prix bien supérieurs à ceux qu'ils auraient offerts et payés pour des exemplaires du *D. densiflorum Schrœderi*.

Pro memoria de M. A. Bleu. La presse horticole étrangère a relaté avec un profond regret le décès de M. Alfred Bleu, qui avait contribué pour une bonne part au grand renom de l'horticulture française dans les pays qui nous avoisinent.

Un Orchidophile de l'Angleterre écrivait même, en parlant de l'établissement Bleu et de ses cultures modèles, que c'était le *Home des Phalænopsis*; que ces Orchidées capricieuses s'y portaient admirablement et que, grâce à des soins bien entendus, leurs fleurs s'y conservaient fort longtemps. Il se souvient d'y avoir admiré un spécimen de *Phalænopsis amabilis* qui était en fleurs depuis vingt mois et quelles fleurs!! C'était une véritable chute de neige !

Nous ne reviendrons pas sur ses admirables et nombreuses obtentions de *Begonia Rex*, de *Bertolonia* et surtout de *Caladium bulbosum*, qui sont sorties tout à fait transformées de ses cultures. Mais ce que nous avons été à même d'apprécier tout particulièrement c'est l'habileté que ce semeur infatigable a su développer pour ses recherches au sujet de l'hybridation des Orchidées.

Il a parfaitement réussi à produire certains métis, qui entre les mains des plus habiles semeurs de l'étranger, comme les Dominy, les Seden et autres, n'avaient produit aucun résultat. Il serait difficile d'énumérer toutes les richesses qu'ont renfermé ses serres de l'avenue d'Italie à Paris, ainsi que les innombrables semis en végétation, tous issus de parents bien déterminés, fécondés dans le but certain d'obtenir des plantes supérieures à celles qui lui avaient servi de sujets pour ses intéressantes hybridations. Ses admirables *Cattleya calummata* et *C. parthenia* (hybr.) son fameux *Miltoniopsis Bleui*, ses nombreux métis de *Cypripedium*, de *Cattleya*, de *Lælia*, de *Læliocattleya*, etc., lui ont valu les plus hautes récompences sur lesquelles nous ne reviendrons pas et qui resteront un éternel monument érigé à la postérité.

Otto Ballif.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1902 (1).

(*Suite*)

Puisque nous sommes encore en plein Chrysanthèmes, jetons un coup d'œil sur les nouvelles obtentions de Calvat, de Grenoble, qui n'en est plus à compter ses succès et que ses splendides variétés ont classé au premier rang des semeurs de chrysanthèmes.

Pour 1902 nous verrons apparaître dans les cultures : *Bacchus*, à grandes fleurs très pleines, pétales incurvés, plante naine et vigoureuse, coloris jaune canari pâle, (C. de 1re cl.)

Pourquoi à Bacchus, Dieu des ivrognes, n'a-t-on pas dédié une fleur, lie-de-vin ?

(1) Descriptions des obtenteurs.

CHRYSANTHÈME : BACCHUS

CHRYSANTHÈME : WALDECK-ROUSSEAU

Quo vadis, Waldeck-Rousseau?

La Fusion ou Brumaire!

Quo Vadis, incurv. japonais, grosse fleur rouge sang, revers pâles teintés or, pétales incurvés, plante moy. (C. de 1re cl.)

Waldeck-Rousseau, Jap. imm. fl. pl. rouge cramoisi teinté jaune, revers paille, pétal. longs, pl. vig. moy. (C. de 1re avec F.)

La Fusion, inc. jap. énorme fleur, blanc carné, vig. haut. (C. 1re cl. Fél.).

Brumaire, inc., jap. enor. fleur larg. pét. lilas revers pâles, inc. pl. vig. et haute. (C. de 1re cl. F.)

(*A suivre.*) HELCEY.

TRAVAUX DU MOIS DE JANVIER

JARDIN D'AGRÉMENT

La température ayant été, jusqu'à présent, relativement clémente, les jardins n'ont pas eu encore à souffrir, et sont ce qu'on peut attendre d'un jardin... en hiver.

S'il est bien entretenu, et s'il renferme des plantes à floraison hivernale on en jouira, telles: des Roses de Noël (*Helleborus niger*) des Violettes, des Pensées, des Giroflées, des Hépatiques, etc.,qu'on appréciera d'autant plus que les fleurs sont rares au plein air; Flore frileuse réserve ses faveurs aux plantes de serre !

Si le temps se continue au beau, on pourra planter des griffes et des pattes de Renoncules et d'Anémones ainsi qu'achever la plantation des ognons à fleurs ; on continuera à planter aussi les rosiers et les arbustes d'ornement, en ayant soin de se précautionner de feuilles ou de litière pour couvrir toutes ces nouvelles plantations, si le froid venait à reprendre

Continuer le nettoyage des arbustes, le dressage des massifs, refaire ou terreauter les gazons, les bordures et tous soins de bon entretien et de préparation.

On continuera, sur couche et sous châssis le forçage des Rosiers, Tulipes, Jacinthes, Muguet, Primevères de Chine, etc.

JARDIN FRUITIER

Dépalisser les arbres en espalier, enlever les loques et les brûler.

Commencer, à la fin du mois, la taille des arbres fruitiers à noyaux excepté les Pêchers, continuer celle des arbres à pépins lorsqu'il ne gèle pas.

Par beau temps la plantation des fruitiers peut se continuer en terrain sec en couvrant le pied aux premiers froids; on mettra en jauge, en les ensablant,contre un mur au nord, les rameaux qu'on destine au greffage.

On continuera le nettoyage des arbres fruitiers, grattage des écorces qu'on brûlera, chasse aux insectes, destruction des mousses, par le chaulage ou l'enduit à la Mixture sulfureuse; on pourra mélanger du sulfate de cuivre à la chaux, mais jamais de sulfate de fer, leur alliance produisant le plus mauvais résultat et annihilant complètement les effets salutaires de chacun.

Si on veut un véhicule pour appliquer le sulfate de fer, au lieu de chaux, on se servira de blanc de Meudon qui est absolument inoffensif.

Surveiller le fruitier,enlever les fruits qui pourrissent, ne pas trop donner d'air surtout s'il fait froid ; nombre de variétés de poires et de pommes sont bonnes à consommer, les Beurrés Diel, d'Arenberg, Sterkmans, de Luçon; Passe Colmar, Bonne de Malines, Curé et les Calevilles et les Reinettes diverses.

JARDIN POTAGER

Là encore les travaux sont rares et tout de préparation et d'attente : apports de fumiers, labours, défoncements, enfouissement des engrais chimiques aussi superficiellement que possible, etc.

On donnera ses soins aux couches dont on refera les réchauds, on donnera de l'air s'il fait bon et soleil.

Pas de semis en plein air, mais déjà quelques-uns si on possède des couches et qu'on veuille faire de la culture forcée : melons, concombres, haricots : le *noir de Belgique*, chicorée, aubergines, choux d'York, cœur de bœuf, etc., qu'on plantera, toujours sur couche, quand le plant sera bien levé.

SERRES

ORANGERIE CONSERVATOIRE

S'il y a fort à faire dans les serres pour bien les entretenir et les avoir en bon état,

disons aussi qu'un amateur en a toute satisfaction en ce mois et qu'il sera bien récompensé des soins qu'on leur aura donnés.

La floraison en est merveilleuse. Les Primevères de Chine et obconiques, les Jacinthes, les Tulipes, le Muguet, les Camellias, les Crocus, les Bégonias *Gloire de Lorraine*, les Narcisses, les Cinéraires, aux vives couleurs, les Cyclamens, depuis le Persicum type au Papilio, en passant par les crêtés, les doubles, les frisés, etc., les Ionopsidium, les Streptocarpus, les Tussilages et les Chrysanthèmes resplendissent.

On aérera et on chauffera selon les ressources dont on dispose.

On rentrera en serre, venant des châssis, les plantes à ognons dont on veut achever la floraison et on forcera les Rosiers, les Boules de neige, les Lilas, etc.

Pour le forçage du lilas, qui donne de si grands avantages, nous rappellerons qu'on doit employer les variétés de *Marly* et *Charles X* qui, bien qu'à fleurs lilas, fleurissent blanc au forçage.

On choisit de préférence des sujets de 5 à 7 ans, bien formés et avec une belle couronne de boutons.

Après avoir nettoyé les pieds des pousses inutiles, les avoir fait tremper dans l'eau à laquelle on ajoute un peu de sulfate de cuivre pendant une couple d'heures pour rafraîchir la motte et les racines, on les place dans la serre disposée spécialement pour cela, motte à motte bien serrées; on répand une légère couche de bonne terre ou terreau pour bien tenir la plantation et on arrose copieusement.

On donne une chaleur de 22 à 28° avec un jour très diffus, presque obscur, on bassine les plantes jusqu'à l'apparition des grappes, on ne bassine plus alors que le bas des tiges, et on arrose les pieds.

La récolte doit se continuer sans interruption; au fur et à mesure que les pieds ont achevé leur floraison, on les arrache et on les remplace par d'autres préparés pour cela.

Au résumé, humidité, chaleur et obscurité; il est préférable lorsqu'on a cueilli les thyrses avec une tige aussi longue que possible pendant le jour, de les mettre pendant une nuit bien tremper dans de l'eau, dans un local frais où la température ne variera pas entre plus de 8 à 10°. Cela raffermi les fleurs et leur assure une plus longue durée que si on les employait aussitôt cueillies.

TRAVAUX DIVERS

Entretien et réparation de l'outillage; remettre et remastiquer les carreaux; préparer les étiquettes; nettoyer les graines; travailler les fumiers; réparer les treillages; curer les fosses et répandre le curage, etc., soigner les oiseaux insectivores.

JEL. CHAURÉ.

LES FRUITS A L'EXPOSITION D'EPERNAY

(*Suite.*)

La pomme « *Grand Alexandre* » est une des plus volumineuses connues, surtout bien jolie par sa coloration jaune pâle fortement ligné strié et lavé de carmin à l'insolation, de carmin rosé sur les parties moins ensoleillées.

Qualité passable, chair douce, blanche, peu juteuse, ayant un goût assez agréable, mais devenant assez rapidement farineuse.

On cultive parfois cette variété en haute tige, c'est une erreur : d'abord sa production n'est jamais abondante, et, ensuite les fruits le plus grand nombre du moins, sont beaucoup moins gros et moins beaux.

Les amateurs de belles pommes ne peuvent se dispenser de cultiver le « *Grand Alexandre* » et ils se souviendront que seuls des arbres greffés sur « paradis » ou sur « doucin » dirigés à basse tige en gobelet ou en palmette Verrier, donneront ces fruits magnifiques qu'ils recherchent. Maturité en octobre et novembre.

« *Sans pareille de Peasgood* », encore une très belle pomme dans le genre de la *Grand Alexandre* de grosseur et de coloration à peu près identiques, de qualité égale; un peu plus hâtive peut-être, sa maturité commence souvent en septembre pour se continuer en octobre.

Ne pas planter en haute tige, en plein vent, les résultats sont souvent presque nuls, préférer les arbres à basse-tige sur paradis ou doucin, et former en gobelet ou en palmette Verrier. Les fruits de cette variété deviennent rapidement farineux et partant sans saveur.

La pomme « *Jeanne Hardy* » a vraiment une apparence superbe. C'est un très gros fruit aplati, c'est-à-dire beaucoup plus large que haut, avec des côtes assez prononcées à son sommet seulement. Sa coloration est très riche, c'est un jaune doré vivement strié et lavé de carmin brillant, assez foncé à l'insolation. Sa chair est relativement ferme, assez juteuse et sucrée, avec le parfum de la *Reinette*: aussi on la déguste avec plaisir, à la maturité en décembre et janvier.

Dans certaines conditions favorables, le pommier « *Jeanne Hardy* » fructifie parfaitement en plein vent, mais c'est exceptionnellement, et pour lors il vaut mieux recommander sa culture à basse tige, en gobelet ou palmette Verrier, les arbres greffés sur *paradis* ou sur *doucin*.

La pomme « *Calville blanc à côtes* » est toujours la préférée des gourmets; il faut convenir qu'elle mérite cette faveur, car sans conteste elle est de toute première qualité, tant sa chair est fine, douce, juteuse, sucrée, parfumée. Les pommes que nous avons remarquées avant elle ont une parure brillante, empourprée, et cependant celle-ci avec sa pâleur les surpasse encore en beauté ; en effet, sa robe d'un blanc mat avec quelques reflets dorés s'allie si bien avec la forme joliment côtelée, et donne à l'ensemble cet aspect si distingué qui dénote le fruit superfin. Malheureusement c'est une variété délicate souvent atteinte par la tavelure. On ne connaît qu'un moyen pour la récolter dans toute sa perfection, c'est de planter des arbres greffés sur *paradis* ou sur *doucin*, contre un mur à l'exposition du midi ou du levant, et de les diriger en palmette Verrier. Elle réussit bien parfois sur contre-espaliers et en gobelet, mais, à ma connaissance, jamais en haut-vent. Maturité en décembre et janvier.

On dit que la P. « *Calville blanc Lesans* » possède tous les mérites et les avantages de la « *Calville blanc à côtes* » sans en avoir les défauts. La tavelure, paraît-il, ne l'atteindrait jamais ; et à haute tige en plein vent sa production serait-celle des meilleures sortes de vergers. Cette pomme se rapproche trop, quant à la fructification, de la « *Calville blanc à côtes* » pour s'en montrer si différente au point de vue des exigences, et à notre avis, si variation il y a, elle est si peu sensible qu'on doit considérer ces pommes comme identiques, et par conséquent appliquer à toutes les deux les mêmes soins culturaux.

La « *Reinette grise du Canada* » est une pomme qu'on ne saurait trop recommander tant elle est belle et délicieuse ; on ne se lasse pas, en sa saison, de la déguster. Son aspect est moins séduisant que celui de la « *Calville blanc* », c'est du reste sa seule infériorité sur sa congénère, car pour la qualité elle est certainement son égale et très souvent préférée par les amateurs, et on peut dire que ce sont les *Reines des pommes*.

Dans les situations qui plaisent au pommier, cette variété peut parfaitement donner à haute-tige en plein vent, sur sujet franc naturellement ; ailleurs, et ce sont les cas les plus nombreux, il faut se résigner à la culture à basse-tige avec arbres greffés sur paradis ou sur doucin, et dirigés en gobelets ou en palmette Verrier. D'une nature plus robuste que la « *Calville blanc* », cette variété n'a pas besoin de l'abri d'un mur. Maturité en janvier et février.

(*A suivre.*)

ALPHONSE DACHY.

DU JASMIN

C'est une fort mauvaise habitude, ne trouvez-vous pas, que d'affubler les plantes de surnoms bizarres, qui, le plus souvent, n'ont « ni queue ni tête ».

Pauvres plantes! N'ont-elles pas déjà bien souvent trop de synonymes, au gré des débutants ? Vous avez rencontré, c'est certain, des mamans qui, dans l'intimité, appellent leur fille « Lolotte », et leur fils devient

dans leur langage affectueux « Coco »; ceci n'est pas un grand crime. Dans Mlle Lolotte, on reconnaîtra sûrement Mlle Charlotte, gentille et docile personne de dix ans ; de même que Coco représentera pour tous, le grand garçon dégingandé qui préfère beaucoup grimper aux arbres, pour juger de plus près le goût des cerises, plutôt que d'apprendre le nom de la famille à laquelle appartient l'arbre qui les porte. Nous n'aurons donc ici aucune méprise, Lolotte et Coco étant des spécimens uniques.

Dans le règne végétal il n'en va pas de même. Me comprendrez-vous, si je vous dis que j'aime la Brajette? Vous doutez-vous que je veux désigner, par ce singulier pseudonyme, la Primevère des bois, cette délicieuse fleur qui, au premier printemps, compose de si frais bouquets, à l'odeur exquise, qui semble faite de tous les bourgeons qui l'environnent.

Simplifions le nom des plantes, ce sera très commode : que la fleur, chère aux jeunes filles, qui voient dans ses légers pétales tout un gracieux oracle, reste la Marguerite : c'est beaucoup plus doux que *Chrysanthemum leucanthemum* : oui qu'il reste pour la Marguerite, mais au nom du bon sens, au nom de la poésie incarnée dans la fleur, ne l'appelez pas « Œil-de bœuf »! C'est charmant n'est-ce pas? Disons Myosotis, mais nom pas « Grémillet ». Grémillet! Voilà un nom qui peint joliment l'idéale fleurette! Changeons *Ranunculus acris* en Bouton d'or, mais n'allongeons pas cet acte de naissance de la peu harmonieuse consonnance de « Bassinet » : et ainsi de suite, toutes y passent. Ce qui me fait toujours songer à ces bandes de vauriens que leurs aimables confrères appellent « Tapedur » ou « Trompe-la-mort ».

L'étude, même superficielle, de la botanique n'est-elle pas assez compliquée pour éviter de charger la mémoire d'un tas de noms qui ne veulent rien dire? Tel nouvel adepte, plein d'ardeur et de bonne volonté, ne reculera-t-il pas devant cette Babel d'un nouveau genre et lassé de cet imbroglio s'arrêtera dès les premières pages?

Vous me répondrez que la botanique n'a rien à voir avec ces sobriquets bizarres ; c'est vrai ; mais il n'y a pas que le botaniste, il y a l'amateur, qui se trompe dans tous ces noms, dont plusieurs sont absolument usuels. On a aussi cette malheureuse idée de donner à une plante la dénomination de la voisine, quand elle n'y a pas droit, ce qui entraîne encore beaucoup de confusion.

En voulez vous un exemple?

Un amateur peu ferré sur la botanique admirait, cet été, chez un sien ami, une jolie liane qui recouvrait d'un toit de feuillage et d'une débauche de fleurs rouges, un pavillon rustique. Le propriétaire pas beaucoup plus fort que son visiteur, la lui nomma pourtant : C'est, lui dit-il, avec un très léger dédain pour son ignorance (tout est relatif vous savez), un Jasmin.

Rentré chez lui, notre amateur, n° 1, s'empare d'un Catalogue, feuillette, cherche et ne trouve rien, ou plutôt beaucoup trop. Des jasmins, il y en a partout !

Voici le Jasmin rouge de l'Inde, nom vulgaire du Quamoclit, de la famille des Convolvulacées. Mais si ignorant qu'il soit, il voit bien que « ça n'est pas ça ».

Le Jasmin du Cap ne lui plaît pas davantage ; je le crois bien, il est tombé sur le *Gardenia florida*, une rubiacée. Il en trouve toujours : des Jasmins d'Arabie, de la Caroline, etc., et s'il arrive enfin au Jasmin de Virginie, il s'est tellement embrouillé qu'il ne reconnaît plus l'objet de son ambition.

Tout cet ennui lui aurait été évité si l'heureux possesseur de la plante grimpante lui avait de suite présenté l'état civil : *Tecoma* ; qu'il ait omis son prénom de *radicans*, peu importait ; il lui aurait au moins donné une indication sûre.

(*A suivre.*) J. Daigret.

LES CHOUX

MOYEN PRATIQUE D'EN AVOIR TOUTE L'ANNÉE

Comment arriver à livrer des choux à la consommation ou à la vente, du 1er janvier au 31 décembre, nous dit le Petit Troyen ?

Pour cela, il suffit de faire les semis et les plantations à des époques telles que les récoltes qui en proviendront se succèdent sans interruption pendant toute l'année.

Ce n'est pas au moyen de la culture forcée que je me propose de faire arriver les jardiniers à avoir une provision constante et régulière de choux, mais tout simplement en cultivant en pleine terre les bonnes variétés, les mieux appropriées au sol, au climat et aux différentes saisons de l'année.

1° *Choux de printemps.* — On fait les semis

CHOU D'YORK PETIT HATIF

en fin août et commencement de septembre, sans dépasser cependant le 10 de ce mois. Le repiquage a lieu quand les jeunes

CHOU CŒUR DE BŒUF PETIT

plants ont deux ou trois feuilles bien développées au-dessus des cotylédons. Enfin, la mise en place s'effectue au mois de novembre, en costière ou en plein carré, suivant les régions, et au midi.

Les variétés que l'on doit semer à cette époque sont les suivantes : *Chou d'York petit hâtif*, C. *Cœur de bœuf petit*, C. *Joanet hâtif*, C. *très hâtif d'Etampes* et C. *Express*.

Comme variétés plus volumineuses mais

CHOU JOANET HATIF

moins hâtives, on pourra semer les choux *Cœur de bœuf gros* et *d'York gros*.

On peut encore ranger dans cette catégo-

CHOU TRÈS HATIF D'ÉTAMPES

rie quelques Choux de Milan, tels que :

CHOU EXPRESS HATIF

Milan petit hâtif d'Ulm, *Milan très hâtif de*

CHOU D'YORK GROS

Paris et *Milan très hâtif de la Saint-Jean.*

CHOU CŒUR DE BŒUF GROS

La récolte a lieu à la fin d'avril et dans le courant de mai.

(*A suivre.*)

F. RABAUTE.

CONGRÈS DE LA SOCIÉTÉ FRANÇAISE DES CHRYSANTHÉMISTES A BORDEAUX

(*Suite.*)

M. le Président, à la deuxième séance, donne lecture d'une lettre de M. le Ministre de l'Agriculture annonçant qu'il inscrira, dans la prochaine promotion du Mérite agricole, les noms de MM. Chifflot et Charmet. Cette nouvelle est accueillie par des acclamations.

Lecture est faite d'un mémoire très documenté de M. Harman Payne, de Londres, sur l'historique du Chrysanthème et son introduction en Europe. Ce mémoire, comme tous ceux lus au Congrès, sera publié, ainsi que la discussion sténographiée, dans le journal de la Société « *Le Chrysanthème* ».

M. Chifflot analyse ensuite les nombreux mémoires déposés sur la question des insectes et maladies, et fait connaître les conclusions de chacun. MM. de Reydellet, Lochot, Rodrigues, etc, ont signalé les heureux effets obtenus par l'emploi répété du soufre précipité Schlœsing et du barège. M. Chantrier seul les conteste mais le rapporteur montre que son insuccès provient de ce que les traitements ont été faits trop tardivement ; il insiste sur l'urgence du traitement préventif et se rallie à l'opinion de M. de Reydellet qui veut que les pieds-mères soient soufrés, l'hiver même, pendant le repos de la végétation.

La discussion qui s'engage montre que ces conclusions sont justes et qu'il n'y a rien à craindre de la rouille en soufrant au soufre précipité Schlœsing les plants, à toute période de végétation ; ce soufre est plus efficace, si on le fait le matin, après avoir pulvérisé sur les plantes une solution de jus de tabac dans l'eau.

Des exemples cités par MM. Rivoire et de Reydellet prouvent que l'on réussit même à détruire la maladie, en opérant ainsi, si elle n'est pas trop avancée. Si le temps est pluvieux, ce qui nuit à l'effet du soufre, et si la maladie se développe, il faut employer, comme le dit M. Ch. Albert, le pentasulfure de potassium à 4 ou 6 grammes par litre d'eau.

La destruction des fourmis a fait l'objet de nombreux mémoires préconisant divers moyens. M. Brochi, de Gênes, dans une communication humoristique, recommande le pétrole ; M. Routier, l'hypnol ; M. Clément, les liquides sucrés ; M. Cassard, l'huile lourde de houille, et mieux encore, le sulfure de carbone ; M. Dessarps, le soufre ; M. Mignal, l'arséniate de soude, etc.

Le rapporteur, après avoir expliqué le rôle des pucerons qu'il suffit souvent de détruire pour se débarrasser d'une espèce de fourmis, se montre partisan, pour l'autre espèce, de l'eau chaude à 60 ou 70°, qui détruit fort bien ces insectes dans la terre sans nuire sensiblement à la végétation, l'eau se refroidissant suffisamment à mesure qu'elle descend en terre.

Le procédé de MM. Mignal et Chauvin, 1 gramme d'arséniate de soude, dissous dans un peu d'eau et mêlé à 60 gramme de miel est excellent pour ceux qui peuvent prendre les précautions nécessaires pour éviter tout empoisonnement.

M. Chifflot fait ensuite une communication détaillée sur les maladies vermiculaires et particulièrement sur deux anguillules : l'*Aphelencus olesistus* et l'*Heteredora radicicola*. Les remèdes n'existent guère : il faut stériliser les terreaux employer des engrais chimiques au lieu d'engrais liquides, couvrir le sol de suie, pulvériser une solution de barège à 3,4 0/0, et enfin brûler les feuilles contaminées.

Une discussion intéressante s'est engagée sur cette question.

(*A suivre.*)

PH. RIVOIRE.

Le mouvement concernant les décorations du *Mérite agricole*, accordées à l'occasion du 1er janvier, est arrêté et signé. Comme il ne paraîtra pas avant le 12 janvier, à l'*Officiel*, nous n'avons pas cru pouvoir retarder la publication de notre journal et le donnerons dans le n° du 25 janvier.

Nous commencerons aussi la publication d'un intéressant article sur les *Routes fruitières*, par Charles Baltet.

Maison fondée en 1860

FABRIQUE DE SACHETS
POUR GRAINES DE SEMENCES

SACHETS ÉCHANTILLONS
Spécialité d'Etiquettes
à œillets pour horticulteurs

N. BESSON FILS,
58, *COURS MORAND, A LYON*

ENVOI FRANCO D'ÉCHANTILLONS
ET PRIX SUR DEMANDE

ARBRES
PÉPINIÈRES BALTET F^S,O
TROYES (Aube)

Arbres fruitiers, sélection extra des meilleures variétés de chaque saison, pour table; pour **Cidre**, pour **Kirsch**, etc. — **Arbres d'ornement** pour routes, avenues, d'arcs. — **Arbustes** variés pour parcs et jardins. (Prix réduits). **ROSIERS tiges et nains** à prix modérés. — **Plants forestiers** pour boisement. — Plantes vivaces, chrysanthèmes, **Fleurs** variées, etc. — **FRAISIERS** nouveaux, remontants à gros fruits, Saint-Joseph et autres. (Notice gratis sur leur culture). — **ASPERGES** électionnées.)

SÉTIQUETAGE TRÈS EXACT, CATALOGUE FR^e, EXPORTATION
HORS CONCOURS : MEMBRE DU JURY
Expositions universelles de 1889 et 1900

Pyramide formée
à 3 étages

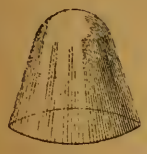
ÉTABLISSEMENT HORTICOLE & PÉPINIÈRES
DE NOMBLOT^O. SUCCESSEUR DE DÉSIRÉ BRUNEAU^O.
A BOURG-LA-REINE (Seine)

GRANDS PRIX : EXPOSITIONS UNIVERSELLES 1889 ET 1900

SPÉCIALITÉ D'ARBRES FRUITIERS
FORMÉS ET NON FORMÉS

COLLECTION GÉNERALE DE VÉGÉTAUX D'ORNEMENT DE TOUTES FORCES
CONIFÈRES, ROSIERS, RHODODENDRONS, PLANTES GRIMPANTES,
PLANTES A FORCER, ETC., ETC.

Envoi du Catalogue général sur demande.



Maison GRAMONT & Cie, 75, r. du Faubourg Saint-Antoine, 75
SUCC. DE G. ROBCIS

CLOCHES A JARDIN, A BOUTON ET SANS BOUTON

Toutes de 1er choix. A partir de 50 cloches et au dessus, l'emballage n'est pas facturé, mais doit être démonté et retourné franco gare des Islettes. Au dessous de 50 cloches, l'emballage est facturé et n'est pas repris.

VERRES A VITRES POUR TOITURES, SERRES, CHASSIS DE COUCHE

MESURES COURANTES. Les caisses contiennent : 60 feuilles en verre simple, 40 feuilles en demi-double, 30 feuilles en double. La **Caisse jardinière** contient 100 feuilles, 60 × 37 en verre demi-double. Il est aussi fait des expéditions de verre coupé aux mesures demandées que nous vendons au mètre superficiel, y compris le mastic nécessaire.

VERRES SPÉCIAUX BLANCS ET DE COULEURS

MIROITERIE : GLACES DE LUXE ET ORDINAIRES, INSTALLATIONS DE MAGASINS

Envoyons renseignements supplémentaires par retour du courrier

---

MILLET FILS, HORTICULTEUR, A BOURG-LA-REINE, SEINE

EXPOSITION UNIVERSELLE — GRAND PRIX — 1878 — 1880 — 1900
Seul Grand Prix. Exposition universelle 1900

FRAISIERS remontants.
Fraisiers à forcer.
Fraisiers 4 saisons.
Fraisiers à gros fruits.
VIOLETTES Collection unique.
Violettes La France.
Violettes jaunes.
Violettes de Parme.
Violettes rouges, roses, blanches.

GLAIEULS Gandavensis.
Glaïeuls Lemoinei.
Glaïeuls Nanceianus.
Glaïeuls Massaliensis (Nouveaux).
Glaïeuls Chilosis (Nouveaux).
PIVOINES doubles de Chine du Japon.
Pivoines simples (Extra).
Phlox nouveaux et en collection.
Cannas à grandes fleurs et fleurs d'**Orchidées.**

Chrysanthèmes, Cyclamens, Dahlias, Salvias, Muguets, Hélianthus, Harpalium, Montbrétias, Anémones, Corbeille d'argent à fleurs doubles, Hydrangeas, Campanules.

Ouvrages horticoles : *Le Fraisier* : **2 fr. 50.** — *La Violette* : **2 fr. Catalogue franco.**

Prix Modérés.

80 Médailles Or, Argent et Bronze — 18 Diplômes d'honneur — Mérite agricole
Exposition de 1900 MÉDAILLE D'ARGENT la seule accordée à cette industrie
50 ANNÉES DE SUCCÈS

MASTIC LHOMME-LEFORT

Reconnu le meilleur par tous les horticulteurs pour greffer à froid et cicatriser les plaies des arbres et arbustes. Indispensable dans le greffage de la vigne.

S'applique avec un couteau ou une spatule. — Employé dans les pépinières nationales de la France et de l'Étranger.—Le seul recommandé par les principaux professeurs et Instituts de France et de l'Étranger

Fabrique : Rue des Alouettes, 38, Paris (19e) — (*anciennement* **Rue des Solitaires, 40,**)

Se méfier des nombreuses imitations et exiger sur chaque boîte le nom de **Mastic Lhomme-Lefort**, ainsi que la signature de l'inventeur.

Se vend chez les principaux Marchands grainiers, Épiciers et Quincailliers de France et de l'Étranger. en boîtes de 50 c., 1 fr. et 2 fr.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900
MÉDAILLE D'OR

MAISON FONDÉE EN 1842

CONSTRUCTIONS EN FER — SERRURERIE HORTICOLE

P. FERRY, O ✻

CONST^r BREVETÉ

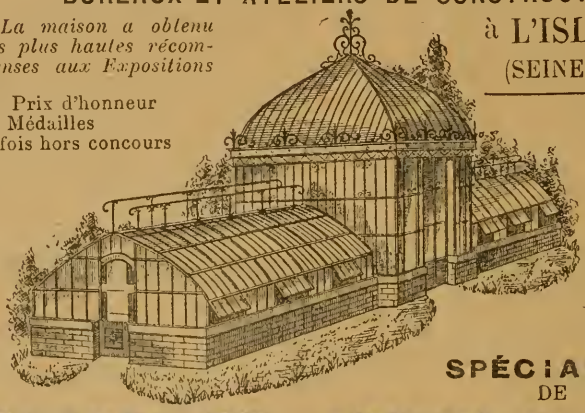
FOURNISSEUR DE L'ÉTAT ET DES GRANDES ADMINISTRATIONS

BUREAUX ET ATELIERS DE CONSTRUCTION

à L'ISLE-ADAM
(SEINE-ET-OISE)

La maison a obtenu les plus hautes récompenses aux Expositions

12 Prix d'honneur
54 Médailles
9 fois hors concours



Ponts,
Charpentes métalliques
Grilles
Clôtures légères
Marquises,
Vérandas

SPÉCIALITÉ DE

SERRES ET JARDINS D'HIVER

Orangeries, Bâches, Châssis Appareils de Chauffage, Claies à ombrer, Paillassons, Peinture et Vitrerie

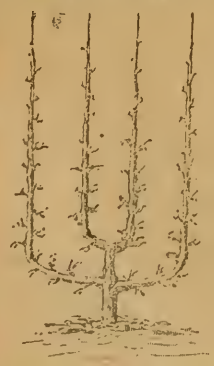
ENVOI FRANCO DE PLANS ET DEVIS

CONSTRUCTEUR DES NOUVELLES SERRES DU PALAIS DU SENAT
FLEURISTE DU LUXEMBOURG

ENTREPRENEUR DE LA SERRURERIE DU GRAND PALAIS DE 1900

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900
MÉDAILLE D'ARGENT

TÉLÉPHONE



PÉPINIÈRES

LECOINTE AMÉDÉE O. ✻

à Louveciennes (Seine-et-Oise)

GRAND PRIX D'HONNEUR. OBJET D'ART
MÉDAILLES D'OR, ETC. (*Aux Expositions françaises et étrangères*

SPÉCIALITÉ D'ARBRES FRUITIERS FORMÉS ET NON FORMÉS

VÉGÉTAUX D'ORNEMENT
en tous genres et toutes formes

Envoi du Catalogue général sur demande

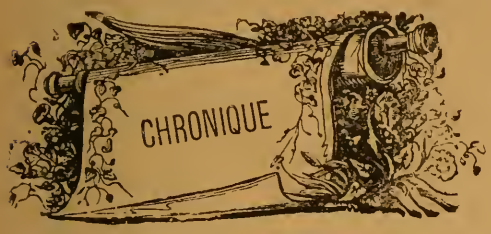
LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

CHROMOLITHOGRAPHIE : ZINNIAS DU MEXIQUE, HYBRIDES SIMPLES ET DOUBLES

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Distinctions honorifiques. Concours général agricole : A l'Ecole nationale d'horticulture. Les bureaux des associations horticoles pour 1902. Les Crotons à la Société nationale d'Horticulture de France. Titulaires des diplômes d'honneur accordés par la Société nationale d'Horticulture de France. Distinction honorifique : Plantes à papier. Les Fraises à Monteux. Carnet mondain. *Lucien Chauré.* — Les travaux du mois de Février. *Jel Chauré.* — Les Orchidées : Une Orchidée gigantesque Nécrologie. *O. Ballif.* — Choix parmi les nouveautés en fleurs, fruits et légumes mises au commerce en 1902 (*suite*). *Helcey.* — Du Jasmin (*Suite et fin*) *J. Daigret.* — Les routes fruitières. *Charles Battel.* — Arboriculture : La Mixture sulfureuse. *Helcey.* Congrès de la Société française des Chrysanthémistes. *Ph. Rivoire.* — Bibliographie. Les catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Helenium autumnale superbum. Héliotrope géant à grandes fleurs blanches. Chrysanthèmes. Souvenir du ministre Pierre Legrand et Mme G. Chirac.



Au Ministère de l'Agriculture. — Par décret et arrêté du 6 janvier ont été nommés dans l'ordre du Mérite Agricole :

Au grade de Commandeur : M. J. F J. Vacherot, jardinier principal au service des promenades de la Ville de Paris, professeur à l'école d'arboriculture de Saint Mandé, directeur des travaux de jardinage à l'exposition universelle de 1900.

Au grade d'Officier : M. L. C. D. Bazin professeur d'horticulture à Beauvais (Oise) ; Billard (L.J.C.M.) ancien président de la S. d'H. de Dôle (Jura) ; J. Blanc pépiniériste viticulteur à Saint Hippolyte du Fort (Gard) ; Breistroff ; (Albert) commis d'ordre au Ministère de l'agriculture ; Duparc Gateau (P. pépiniériste à Montembœuf (Charente) ; C. Hanoteau, ancien président du Comité des Industries horticoles à la S. N. d'H. de France ; Layé (Désiré) jardinier chef du jardin des plantes de Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme) ; Lefebvre (Georges-Just) conservateur du secteur Est des promenades et plantations de la Ville de Paris, membre des comités de la classe 43 à l'exposition de 1900 ; Maney (A. P.) jardinier chef de la ville de Narbonne (Aude) ; Mardesson (A. F.) propriétaire à Conlie (Sarthe) Plantations fruitières ; Sivant (A) rédacteur en chef du journal *Marseille horticole* à Marseille (B.-du-R)

Au grade de *Chevalier* : MM. Aubert (Michel), jardinier à Cabannes (B.-du-Rh.), création d'une forcerie pour primeurs ; Ayme (Henri), horticulteur-pépiniériste, à Pont-de-Crau Arles, (B.-du-Rh.) ; Barbier (Jean-Mathieu), publiciste horticole, à Paris ; Barreaux (Charles), distillateur, à Hennebont (Morbihan), extension donnée à l'arboriculture fruitière et à l'utilisation de ses produits ; Bauer (Joseph), jardinier, à Boulogne (Seine), vice-président de la S. des horticulteurs de Boulogne ; Belœil (Etienne-Marie-Mathurin), chef jardinier du parc Montsouris, à Paris ; Bérard (Joseph-Marcellin), fleuriste à Paris ; Berjot (Henri-Julien), jardinier, à la Ferté-sous-Jouarre, (S.-et-M.) ; Besnard (Louis), jardinier chez M. Poirrier, à Behoust (S.-et-O.) ; Bolut (C.-Lucien), horticulteur, à Chaumont (Haute-Marne), deux grands prix et nombreuses médailles dans les concours, plus de 30 ans de pratique ; Bonnault (Jean), jardinier en chef à l'asile clinique de Sainte-Anne, à Paris ; Bonnot (Pierre), jardinier au Mée près Melun (S.-et-M.) ; Bouffet (G.), pharm.-chimiste, à Verberie (Oise), vice-président de la section cantonale d'horticulture de Pont-Sainte-Maxence ; Bouziat (François), horticulteur, à Clamart (Seine) ; Buteau (François), surveillant des plantations de la Ville de Paris ; Charmet (André-René), horticulteur-fleuriste, à Lyon (Rhône), lauréat de nombreux concours et expositions, 20 ans de pratique horticole ; Charvet (Louis-Alexandre), chrysanthémiste amateur, à Avianches (Manche) ; Chifflot (Jean-Baptiste-Julien), sous-directeur du jardin botanique de Lyon (Rhône), publications scientifiques, plusieurs récompenses, 18 ans de pratique ; Choumery (Pierre-Amable), horticulteur, à Boulogne-sur-Seine ; Chrétien (Joseph-Aimé), jardinier-viticulteur, à Saint-Gautier (Indre) ; Dangleterre (Désiré), horticulteur-pépiniériste, à Beuvrayes (Nord) ; Debert (Emile-Honoré), arboriculteur-paysagiste, à Paris ; Decrozant, jardinier horticulteur, à Valence (Drôme) ; Dermigny (Albert-Charles), pépiniériste, à Noyon (Oise) ;

Ducasse (Louis), horticulteur, à Bagnères-de-Bigorre (Hautes-Pyrénées), président du Syndicat horticole; Duclos (Armand-Léon), pépiniériste, à Essonnes (S.-et-O.); Duprat (Casimir-Jean), horticulteur, à Bordeaux (Gironde); Dusseaut (Jules-Joseph), jardinier-horticulteur, à Saint-Mandé (Seine); Fajolle (François), pépiniériste-horticulteur, à Pamiers (Ariège); Février, propriétaire-arboriculteur, à Paris; Flon (François), horticulteur, à Angers (M.-et-L.); Gimello (Octave), horticulteur, à Caucade (Alpes-Maritimes); Ginet (Jean), horticulteur, à Saint-Martin d'Hères (Isère); Goux (François-Ignace), secr. gén. de la S. d'H. de Pontoise (S.-et-O.); Guérin (Paul), promologiste, adj. au maire de Plerehel (C.-du-N.); Guérin (Pierre-Henri), horticulteur-rosiériste, à Servon (S.-et-M.), a donné une grande extension à la culture des roses forcées, 35 ans de pratique agricole; Henriot (M.-H.-F.), propriétaire-horticulteur, à Blémont (Meurt.-et-Mos.); Héraud (Jean), chrysanthémiste à la Villa-Brimborion, à Pont-d'Avignon (Gard); Hermieu (Henri), horticulteur, à Cannes (Alpes-Maritimes) : président du Syndicat horticole des Alpes-Maritimes; Honde (Jean-Maxime), jardinier-fleuriste, à Manosque (Basses-Alpes); Isnard (Auguste), distillateur-horticulteur, à Saint-Jeannet (Basses-Alpes); Jusseaud (Jean-Claude), chef de culture horticole, à Lyon-Vaise (Rhône); Labiche (Emile-Charles), président du tribunal civil de Chartres, président de la S. d'H. d'Eure-et-Loir; Lamiaud (Ernest-Eugène), horticulteur, à Saint-Maurice, La Rochelle (Char.-Inf.); Lanoue (François), jardinier, à Thiais (Seine); Lecaillon (Jean), champignonniste, à Montrouge (Seine); Leclerc (Louis-Joseph), horticulteur, à Menneval (Eure); Lecomte, secrétaire général de la S. d'H. de Dijon (Côte d'Or); Leduc (Henri), président de la S. des chrysanthémistes de l'Ouest, au Mans (Sarthe); Lefièvre (Emile-Jules), jardinier chef au château de Conches (S.-et-M.); Lesimple (Paul-Louis), aide-jardinier au parc de Trianon, à Versailles (S.-et-O.); Ligeard (Alexandre-Jules), entrepreneur de jardins, à Paris; Loizeau (Eugène), horticulteur, à Nantes (L.-Inf.); Lucot (Charles), horticulteur-maraîcher, à Saint-Dizier (Haute-Marne), secrétaire de la S. d'H. de Chaumont; Marteau (Alexandre-Victor), architecte, à Paris, installation de parcs et jardins; Méchin-Petit (L.-J.-B.), horticulteur, à Epernay (Marne); Michonneau (Ernest), propriétaire-arboriculteur, à Paris; Montarlot (Emile-Jules), horticulteur, à Joigny (Yonne); Moreau (Jules), jardinier en chef de la ville de Valenciennes (Nord); Nouvelon (J.-H.-C.), jardinier, à Saint-Maurice (Seine), jardinier chef à l'école d'arboriculture de Saint-Mandé; Pellisier (Marius), jardinier, à Marseille (B.-du-Rh.); Pidoux (Désiré), horticulteur, à Paris; Pierson (Joseph), horticulteur-paysagiste, à Biarritz (Bas.-Pyr.); Pion (Pierre), horticulteur, à Billon (Puy-de-Dôme); Renault (Léon-Eugène), horticulteur-viticulteur, à Orléans (Loiret); Mme veuve Richard née Douillard, horticulteur, à Nantes (L.-Inf.); Robineau (Léon-Emile), secrétaire général de la S. d'H. de Vitry-sur-Seine; Rouaix, jardinier, à Sigean (Aude); Roux (Joseph), instituteur et horticulteur, à Saint-Jeannet (Basses-Alpes); Rouy (Raymond), horticulteur, à Avignon (Vaucluse); Rosier (Martin), pépiniériste, à Saint-Menoux (Allier); Saulquin (Charles-Clément-Eugène), viticulteur-horticulteur au Blanc (Indre); Seigle (Jean-Baptiste), jardinier, à Melun (S.-et-M.); Tuffier (Abel-Léon-Joseph), jardinier pépiniériste-horticulteur, à l'asile de Ville-Evrard; Urbain (Henri-François), horticulteur, à Clamart (Seine); De Valmont (Alphonse), horticulteur, à Rigny-le-Ferron (Aube); de Valsuzenay, attaché au cabinet du ministre de l'agriculture; Vernay (Eugène), pépiniériste, à Cerdon (Ain); Vidal (Siméon), horticulteur, à la Seyne-Tamaris (Var).

Concours agricole. — Nous apprenons, en dernière heure, que la deuxième partie du concours général agricole réservée aux animaux reproducteurs, produits, matériel horticole et agricole ainsi que les produits de l'horticulture se tiendra Galerie des machines, au mois d'avril, à une date qui n'est pas encore déterminée.

Quant à la première partie, comprenant les animaux gras, elle se tiendra du premier au 4 mars au Grand Palais des Champs Elysées au lieu du marché de La Villette.

Ecole nationale d'Horticulture. — Par arrêté de M. le Ministre de l'Agriculture, le cours de Cultures coloniales de l'Ecole nationale d'Horticulture de Versailles a été transformé. A l'avenir il comprendra, en même temps, l'étude des cultures méridionales, qui ont pris dans ces dernières années une importance si considérable, et il portera le nom de *Cultures méridionales et coloniales*.

Par un deuxième arrêté, M. Poirault, docteur ès sciences, directeur de la Villa Thuret à Antibes, a été nommé professeur de ce cours. Le cours de Cultures coloniales avait été créé, il y trois ans, par M. Maxime Cornu, décédé l'année dernière.

Le nouveau titulaire, M. Poirault, est un savant très connu dans le Monde scientifique et horticole par ses recherches et ses travaux importants entrepris au laboratoire de la Villa Thuret, où il a remplacé M. Naudin. Tout en restant à la direction de la Villa Thuret, il viendra faire son cours à Versailles.

Les Bureaux des Associations horticoles pour 1902. — *S. d'H. de l'Arrondissement de Pontoise* (S. et O.). Président M. Jouarre; Secrétaire général, M. Goux; Secrétaire M. Guerche; Trésorier M. Greff.

Société de Topographie de France (pour les années 1902-1903.) Président: M. le général Canonge. Vice-Présidents : MM. Louis Triboulet, Lucien Chauré, le lieut.-colonel Moëssard. Secrétaire général : M. J. B. Paquier, Secrétaire M. A. Perrin. Sre-adj. M. L. Muraz; Trésorier : M. E. Milliet. Trés. adj. M. C. Vallart. Bibliothécaire Archiviste : M. Léon Thiéblemont.

Les Crotons à la S. N. d'H. de France. — Parmi les plantes à feuillage ornemental, on doit placer en première ligne les Crotons, dont nous avons publié la culture dans le M. d'H. du 10 novembre 1901.

A une des dernières séances de la S. N. d'H. de France, tous les assistants ont pu faire un choix parmi une très jolie collection d'une culture admirable présentée au point de vue de plante de commerce par M. Coffigniez, jardinier-chef à l'Orphelinat de Fleury Meudon.

Ces plantes, qui provenaient de Boutures faites en décembre 1900 et en avril 1901 étaient d'une végétation magnifique et se composaient des variétés suivantes qui sont à recommander pour ce genre de culture.

Crotons : *Regeli*, *B. Comte*, *Chrysopebiotus*, *Bachii*, *Mortefontainensis*, *Superbissima*, *Eugène Chantrier*, *Président Demôle*, *Inimitabilis*, *Amiral de Cuverville*, *Moriit*, *Williamsii*, *Aneitumensis*, *Queen Victoria*, *M. Bausse*, *Mme de Solignac*, *Marie Duval*, *Empereur Alexandre*, *Evansianun*, *Andreanum*, *Président Chéreau*, *Undulatum*, *Reedi*, *Bergmanii*.

Distinction honorifique. — Nous apprenons avec plaisir, qu'à la suite du récent Congrès de la Société française des Chrysanthémistes tenu à Bordeaux, le Gouvernement français a décerné la croix d'officier du Mérite agricole à M. Harman-Payne, l'éminent chrysanthémiste anglais.

Plante à papier. — Au sujet du papier d'herbes, dont nous avons parlé dans le M. d'H. du 25 novembre, un de nos abonnés nous signale comme pouvant aussi servir à la fabrication du papier une graminée très répandue dans les pays tourbeux et marécageux et qui pousse sans être semée, le *Molinia*. Les fibres de cette plante ont une grande ténacité et elle contient une certaine quantité de silicate.

Cette Melique bleue ou *Molinia cœrulea* atteint de 40 centimètres à 1 mètre est très peu cultivée dans les jardins, sauf la variété à feuilles panachées, *M. c. variegata* qu'on y rencontre quelquefois.

Il y a là peut-être une utilisation industrielle de la plante sauvage.

Les Diplômes d'honneur offerts par la S. N. d'H. aux Sociétés de province ont été accordées : à M. Bleuet, horticulteur à Neuilly-sur-Seine, (Neuilly le 5 octobre). MM. Lemoine et fils, horticulteurs à Nancy (Nancy le 14 septembre).

Les Fraises à Monteux. — C'est à Monteux (Vaucluse), à 4 kilomètres du légendaire Carpentras, que se trouve la terre de France la plus riche en fraises exquises.

On pourrait appeler ce pays : Monteux-les-Fraises, car elles font sa parure, son perfum et sa fortune et elles sauvèrent même les Montiliens de la misère, en 1870.

Depuis, elles y ont prospéré à tel point que leur culture occupe le quart du territoire. Plus de 3.800 personnes sont chaque année, pendant la saison, qui dure quarante jours, employées à la cueillette.

Le grand acheteur et mangeur des fraises de Monteux, c'est Paris ! sur lequel on en expédie la majeure partie, le reste va à l'étranger.

Carnet mondain : On nous annonce, pour le 1er février, le mariage de Mlle Antoinette Molin, fille de l'important horticulteur de Lyon avec M. J.-B. Dosset.

LUCIEN CHAURÉ.

TRAVAUX DU MOIS DE FÉVRIER

Jardin d'agrément

Que sera février après le beau janvier que nous venons de passer ?

Devrons-nous payer janvier en février comme disent les bonnes gens ! en tous cas, nous en aurons profité et... il nous reste à nous précautionner !

La floraison, se continue ; aux fleurs du mois précédent viennent s'ajouter les Perce-Neige (Galanthus nivalis) des Erianthes d'hiver, des Niveoles, des Pâquerettes. des Saxifrages, des Primevères vivaces, etc. sans oublier les toujours jolies Roses de Noël, dont un de nos amis nous commu nique la description suivante d'un vieil auteur inconu.

« Lorsque tous les Chrysanthèmes ont éteint leurs soleils multicolores, tandis que les Primevères se hâtent d'éclore, bravant le gel et les brouillards, voici que naissent les Roses de Noël !

Timidement d'abord, elles risquent hors du sol leurs boutons à peine teintés d'un rose mourant ; puis allongeant leurs tiges robustes et fermes, elles entr'ouvrent peu à peu leurs fleurs sous le gracieux abri de leurs feuilles assemblées en palmes.

Légérement inclinées à droite et à gauche, elles ressemblent alors à un cortège de jeunes mariées arrêté parmi le décor gothique de quelque chapelle moyen âge.

Elles arrondissent leurs pétales, en coupe, comme pour protéger la virginité de leurs étamines fragiles ; mais bientôt abandonnant leur timidité première, elles s'épanouissent complètement, et déployant, sans honte, leurs larges robes dont la frontière parfois ne recroqueville, elles se montrent toutes absolument blanches sur le blanc bleuté de la neige.

Leurs grandes feuilles qui semblent faites de solide parchemin, s'arrondissent ainsi que des feuillages héraldiques et, pendant que les Primevères se hâtent d'éclore, les Roses de Noël s'évanouissent, telles des fées du nord apparues un instant pour égayer le ciel gris de décembre et réveiller en nous le souvenir des vieilles légendes de jadis ! »

Un certain nombre de semis pouvant être faits sur couche, on préparera ces couches dans les conditions que nous avons déjà données, et on y sèmera les plantes annuelles dont on est pressé de jouir, ou les plantes bisannuelles et vivaces dont on veut avancer la floraison, Acanthes, Cannas, Bégonias, Ageratums, Coréopsis, Dalhias, Gaillardes, Giroflées, Héliotropes, Lobélias, Maurandias, Mimulus, Musas, Némophyles, Nigelles, Pétunias, Résédas, Thlaspi, Torenia, Verveines, etc.

Quant aux semis de pleine terre, quelques-uns peuvent se tenter, mais nous n'engageons pas à le faire ; ils sont trop risqués et, au résumé, s'ils réussissent on ne gagne pas grand temps.

Fin du mois, commencement de mars, on pourrait, si beau temps, mettre en place les semis de plantes bisannuelles et vivaces du printemps précédent, de même qu'on pourra commencer la division et la replantation des plantes vivaces.

Continuer la plantation des Rosiers et arbustes d'ornement et, fin du mois, commencer la taille des Rosiers.

Jardin fruitier

Continuer la plantation et la taille des arbres fruitiers, ainsi que les soins d'entretien des arbres ; destruction des mousses, des insectes, etc., par la *Mixture sulfureuse* (1) ; suppression du bois inutile, des gourmands, etc.

Répandre les engrais chimiques, le sulfate de fer et crocheter au pied des arbres :

Tailler la vigne, les groseilliers, les framboisiers.

Planter les fraisiers *Quatre-saisons* etc.

Jardin potager

On continuera, sur couche, les semis des mois précédents et, si le temps est assez sec, on pourra repiquer les semis du mois précédent venus sous châssis, choux, salades (sous cloches), etc.

(1) Le n° du 25 août 1897 dans lequel a paru la composition de la *mixture sulfureuse* étant absolument épuisé, nous n'avons pu faire face aux demandes qui nous ont été faites et avons cru devoir la faire recomposer dans ce numéro pour donner satisfaction à nos lecteurs.

PRIEUR & DUBOIS, PUTEAUX.

ZINNIAS DU MEXIQUE HYBRIDES SIMPLES ET DOUBLES.

On sèmera en plein air, quelques carottes, le Céleri, les Poireaux Oignons etc.

SERRES
ORANGERIE CONSERVATOIRE

Aérer, chauffer, surveiller les pucerons, tourner les plantes pour que tous les côtés profitent du jour; commencer la multiplication des plantes à sortir au printemps.

Commencer le bouturage des Chrysanthèmes pour la grande fleur.

Continuer le forcage des plantes bulbeuses et des plantes dont on veut avancer la floraison.

APPARTEMENT

Sortir les plantes par le beau temps et surtout par la pluie; laver les feuilles dessus et dessous avec une éponge fine, et vaporiser de l'eau sur les feuilles d'Araucarias; ne les arroser que lorsquelles auront soif, veiller à ce que le trou du fond du pot laisse bien écouler l'eau des arrosages, proscrire d'une façon absolue tout vase n'ayant pas d'ouverture pour laisser écouler l'eau, laver lespots et éviter la verdissure; leur donner des arrosages aux engrais chimiques, éviter de les placer trop près des poêles mobiles ou des becs de gaz; rempoter celles qui manqueraient de terre ou dont celle-ci serait épuisée, etc.

JEL CHAURÉ.

LES ORCHIDÉES

UNE ORCHIDÉE GIGANTESQUE. Un journal horticole de Singapore (Détroit de Malacca) (Asie) nous apprend qu'un remarquable spécimen de *Grammatophyllum speciosum* est en fleur dans le Jardin botanique et colonial de cet important port de mer. Il a développé cinquante-cinq inflorescences qui supportent au total plus de trois mille superbes et énormes fleurons, jaune abricot maculés de brun verdâtre ! ! !

Le *Journal of Horticulture* nousannonce aussi que le gros exemplaire de cette Orchidée gigantesque que l'on cultive également aux Jardins botaniques royaux de Kew, à Londres, dans la serre-aquarium de la *Victoria regia* développe aussi pour la première fois deux magnifiques inflorescences qui vont s'épanouir prochainement.

Le *Grammatophyllum speciosum* est l'Orchidée qui atteint les plus grandes dimensions. Les pseudo-bulbes de cette espèce, qui sont complètement garnis de feuilles d'un vert glauque, ont quelque ressemblance avec de gigantesques roseaux; ils atteignent trois à quatre mètres de hauteur et leurs énormes inflorescences dépassent souvent une longueur de 1m. 50 à 2 mètres. Ce sont égagement, des gousses de cette merveilleuse Orchidée que l'on extrait, à Amboine, dans l'Archipel malais, le vrai Elixir d'amour, ce mirifique breuvage qui est simplement préparé avec les innombrables et fines graines renfermées dans les capsules, puis que les indigènes mettent tout bonnement infuser dans de l'alcool.

Nécrologie. Nou apprenons le récent décès d'un des principaux Orchidophiles de la Belgique, M. F. Massange de Louvrex, qui possédait au château de Baillonville une ancienne et importante collection d'Orchidées. Un grand nombre de nos lecteurs se souviennent sans doute de quelques-uns de ces merveilleux spécimens qu'il présenta à l'occasion de l'Exposition internationale d'horticulture de Paris en mai 1885 et qui provoquèrent l'admiration générale des visiteurs de ces floralies parisiennes.

OTTO BALLIF

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1902 (1).

(*Suite*)

Parmi les nouvelles obtentions de la maison Vilmorin-Andrieux et Cie, de Paris, nous noterons quelques bonnes plantes, pour ne pas en perdre l'habitude.

Les *Helenium* sont des plantes vivaces qui contribuent à l'ornementation des massifs; elles sont originaires de l'Amérique, et donnent, dès fin juin, des quantités de fleurs

(1) Descriptions des obtenteurs.

jaunes (le jaune est à la mode dans les jardins). La nouvelle variété, l'H. *autumnale superbum*, ne dépasse guère 1 m. 50 de hauteur et forme une boule de fleurs du plus beau jaune.

HELENIUM AUTUMNALE SUPERBUM

La multiplication se fait — soit par semis, d'avril à juin en pépinière, repiquage en pépinière et mise en place à l'automne ou au printemps — soit par la division des pieds, en mars.

Aux nombreuses variétés d'Héliotropes viendra s'en ajouter une nouvelle, l'H. *géant à grandes fleurs blanches*, amélioration du type à fleurs blanches, très florifère à tiges rigides, fleurs très grandes et très odorantes.

Les Héliotropes sont considérés comme plantes de serre et multipliés par le bouturage à l'automne ou au printemps, mais cela n'empêche pas de les cultiver comme plantes annuelles et d'en faire des semis sur couche dès mars, de repiquer et de mettre en place aussitôt le plant bien formé.

Les Némésias d'Afrique n'ont pas encore dit leur dernier mot, le N. d'*Afrique nain compact* est très florifère et a des tiges plus ramifiées, compactes et basses.

Nous en avons donné la culture à plusieurs reprises.

Parmi les plantes de pleine terre qui ont conquis, depuis quelques années, la faveur du public, citons les Zinnias à petites fleurs, *Zinnia Mexicana*, dont notre collaborateur A. Gravereau a donné l'historique et la culture si bien détaillée dans le *M. d'H.* du 10 mars 1900.

Chaque année apporte des nouveautés dans les coloris, et leur facilité de culture les services qu'on peut en tirer pour corbeilles, contre-bordures ou fleurs coupées ainsi que la richesse de leurs couleurs, sont autant de qualités qui en imposent la culture à tous les amateurs et horticulteurs.

HÉLIOTROPE GÉANT A GRANDES FLEURS BLANCHES

(*A suivre.*)

CHRYSANTHÈMES CALVAT. (*Suite.*)

Souvenir du Ministre Pierre Legrand : Jap. imm. fl. amarante foncé, revers argentés, pl. vig (C. 1re C.)

Mme G. Chirac : Jap. inc. gr. fl. pl. mauve pâle nacré, centre teinté or, pet. ond. mi nain (C. 1re C.).

Mme L. Coulon : Jap. énorm. fl. extr. pl. blanc laiteux pointé doré, vig. et nain, (plante de marchés) (C. 1re C.)

Berlioz : Jap. imm. fl. jaune canari haut. moyen précoce (C. 1re C.)

(*A suivre*). HELCEY.

CHRYSANTHÈME : MADAME G. CHIRAC

CHRYSANTHÈME : SOUVENIR DU MINISTRE PIERRE LEGRAND

DU JASMIN

(*Suite et fin.*)

Les Jasmins proprement dits, ceux qui appartiennent à la famille des Jasminées, sont pourtant assez nombreux. Ayant des origines différentes, leurs goûts et leurs besoins diffèrent beaucoup. Plusieurs aiment la serre chaude, d'autres veulent la serre froide ou l'orangerie; quelques-uns enfin, et non les moins jolis, sont les démocrates du genre, et acceptent sans façon le plein air du jardin. Parmi ceux-là, le plus joli est peut-être le Jasmin nudiflore (Chine) que j'ai déjà eu l'occasion de signaler. Pas frileux celui-là; à peine janvier a-t-il fait son apparition que déjà, comme pour dédommager nos yeux de la tristesse qui nous entoure, il recouvre d'or ses menues branches. Il y a comme cela dans le règne végétal, des plantes philanthropes. Tout au contraire, le *Jasmin officinal* (Asie) parfume les nuits chaudes d'été, et ses petites étoiles blanches brillent au soleil de juillet; il est trop connu pour s'y arrêter plus longtemps.

Le *Jasmin fruticans* (Europe méridionale) est un arbuste que l'on rencontre aussi, souvent, dans les jardins, et dont les fleurs jaunes s'épanouissent en juin. En serre froide nous trouverons le *Jasmin revolutum* (Indes orientales), nommé plus souvent Jasmin triomphant; il peut, parfois, supporter nos hivers, mais si le thermomètre baisse un peu plus, il est perdu. C'est ce que Alphonse Karr appelait « les plantes à chagrin ». Il est vigoureux, et ses fleurs jaunes sont fortement odorantes; il vaut mieux l'abriter en serre froide, en lui donnant autant que possible la pleine terre. Le *Jasmin grandiflorum* peut atteindre deux mètres; à lui aussi on peut offrir un surnom : c'est le *Jasmin d'Espagne*. Ses belles fleurs blanches, à odeur fine, sont rosées à l'envers. Il a le tort de s'élancer un peu trop et de se déformer si l'on n'a soin de le tailler. Le *Jasmin odoratissimum* (Madère) demande encore la serre froide l'hiver. C'est un arbuste précieux; sa floraison est peut-être peu abondante, mais, en revanche, elle ne discontinue presque pas et ses petites fleurs jaunes ont un si suave parfum, qu'une ou deux suffisent pour embaumer une serre. C'est une douce odeur de fleur d'oranger, avec quelque chose de plus fin encore.

Le *Jasmin Reevesi* est presque rustique; il n'a, du reste, rien de très particulièrement décoratif avec son feuillage vert sombre, relevé de fleurs jaunes.

Une des plus charmantes variétés est le *Jasmin Sambac*. Encore un qui est pourvu de pas mal de noms : c'est le *Myctanthes* ou si vous aimez mieux le *Mongorium*; est-ce assez harmonieux! De jolis bouquets de fleurs blanches suavement parfumées, des feuilles vernissées, entières, le rendent différent de tous les autres dont le feuillage est généralement disposé en folioles. Quoique de nature grimpante, il a une tête bien formée. Il se cultive en pot, puis en caisse lorsqu'il devient trop fort, et trouve place, l'été, auprès des orangers. Comme ceux-ci, et tous les Jasmins, du reste, il aime le soleil.

La serre chaude offre à l'amateur de cette famille parfumée deux espèces :

Le *Jasmin gracillimum*, aux fleurs d'un blanc de lait, composées de pétales plus nombreux que chez ses frères. Ses feuilles petites, entières, sont légèrement pubescentes; et, en hiver, lorsque les fleurs et les parfums sont d'autant mieux appréciés qu'ils sont plus rares, il meuble, de très agréable façon, la bâche d'une serre chaude.

Le *Jasmin nitidum* est plus élégant encore s'il est possible. Ses fleurs, énormes pour le genre, sont composées d'une dizaine de pétales, blanc mat, faisant contraste avec les boutons rouges; l'odeur en est délicieuse. Un joli feuillage vert brillant complète ce charmant ensemble. Il nous vient des îles de l'Amirauté.

Je ne puis terminer sans vous parler encore d'une plante fort jolie. Seulement, je suis un peu embarrassé pour vous la signaler; car je vais justement imiter l'erreur du propriétaire de tout à l'heure : elle s'appelle bien « faux Jasmin », mais pas plus que le Jasmin de Virginie, elle n'appartient aux Jasminées. Elle a, en revanche, le mérite de leur ressembler tellement, que l'on peut très bien la mêler à cette famille. Comme certains Jasmins, elle a des feuilles

ovales, brillantes, un peu plus épaisses, pourtant; et, comme presque tous, ses petites fleurs blanches exhalent la plus délicate odeur. C'est le *Rhynchospermum jasminoïdes*, qui fait partie de la famille des Apocynées.

Il passerait presque l'hiver sans abri, et, dans nos départements du littoral de l'Ouest, il forme de beaux exemplaires. Pourtant, il est préférable de le placer au pied d'une colonnette, dans une serre froide ; il se contente de l'existence confinée des plantes en pot, et, à condition de le sortir pendant la belle saison, il fleurit suffisamment, sans trop se plaindre.

Il existe encore d'autres espèces de Jasmins, nous dit *Lyon Horticole*, mais ceux-ci particulièrement sont très recommandables comme vous le voyez, leur nombre est suffisant pour qu'il soit bien inutile d'aller chercher, dans tous les pays et dans toutes les familles, des plantes qui leur ressemblent très vaguement tet des Jasmins qui n'en sont pas.

Mais, au fait, qu'importe le nom de l'espèce! qu'il soit baroque, qu'il soit faux même! Aimons-les parce que toutes sont jolies!

J. Daigret.

LES ROUTES FRUITIÈRES

BUT. — ORIGINE. — INSTALLATION. — PRODUIT
CHOIX DES ESPÈCES A PLANTER

Leur but. — Planter la banquette des routes, des chemins, des canaux et rivières, avec des arbres fruitiers, c'est faire acte d'humanité, de prévoyance, de patriotisme.

Tout aussi bien que les essences forestières, l'arbre à fruits guide le voyageur en toute saison ; son branchage l'abrite, sa floraison l'égaie, sa fructification l'intéresse et devient un capital à intérêts fréquemment renouvelés, en même temps que, par son feuillage, l'arbre fait obstacle au dessèchement de la chaussée.

Trop longtemps la sylviculture dendrologique a été maîtresse de la situation. A la pomologie, enfin, de reprendre ses droits!

Si, par mesure de prudence, on doit s'abstenir d'approcher les arbres fruitiers des centres populeux, et les éviter à la traversée des bois ou dans toute situation contraire à leur fructification normale et aux probabilités de la récolte, il reste en France plus de 200,000 kilomètres de routes, chemins et canaux favorables à l'arboriculture fruitière. Déjà, à nos portes, des nations laborieuses ont révolutionné les vieilles habitudes, décidant que la vicinalité rendrait de nouveaux services à la population et augmenterait la fortune des ayants droit par la substitution de l'arbre fruitier à l'orme, au frêne, à l'érable, au tilleul, au robinier, dont la valeur n'est appréciable qu'au moment de l'abatage ; alors s'est imposée la création d'écoles d'arboriculture, de conférences et de démonstrations pratiques sur ce sujet. Un personnel spécial a été dressé : agents de vicinalité, jardiniers, administrateurs, propriétaires, fermiers, syndicats, cantonniers-gardiens d'arbres (*Baumwarter*), professeurs ou inspecteurs, instituteurs, jusqu'aux pasteurs, ont secondé le mouvement; et la culture des arbres fruitiers est inscrite au programme du diplôme d'ingénieur.

Afin d'entretenir le feu sacré, ces États subventionnent et récompensent les communes et les districts qui, pour convertir leurs routes en vergers de rapport, ont fait le plus de sacrifices et obtenu les meilleurs résultats. Ensuite, ils installent des pépinières banales ou cèdent au rabais de jeunes plants fournis par l'industrie libre, de particuliers.

Leur origine. — Sans vouloir refaire l'historique de la vicinalité française, nous prouverons par quelques citations combien on a toujours attaché une importance sérieuse à l'ouverture des voies de parcours et à la plantation de leurs bordures.

Depuis les routes militaires si bien construites par les Romains et à la suite de nombreuses vicissitudes, un commencement d'organisation sérieuse remonte à la création des Postes, au XIIIe siècle. Henri II recommande la plantation des routes ; un édit de Henri III la met à la charge des riverains, ajoutant le noyer aux ormes. Sully

y comprend le mûrier et institue la charge de *grand voyer* de France. Vingt-neuf ans plus tard, — mai 1626, — Richelieu la supprime. Colbert la rétablit par un conseil de trois grands voyers de France, Conseillers d'État, dirigeant le corps des Ponts et Chaussées, récemment décrété, puis il fait signer une ordonnance qui assurait la plantation et l'entretien des routes et des chemins de halage.

Nous voici aux édits des 26 mai 1705 et 3 mai 1720, prescrivant le tracé des routes « en lignes aussi droites que possible, à tra- « vers les terres des particuliers et mettant « à la charge des riverains la plantation des « bordures à 30 pieds d'intervalle et à une « toise au mons du bord des fossés ».

CHARLES BALTET.

(*A suivre.*)

ARBORICULTURE

LA MIXTURE SULFUREUSE CONTRE LES MALADIES PARASITAIRES

Les parasites végétaux et animaux qui attaquent les plantes, particulièrement les arbres fruitiers leur font un tort considérable et peuvent souvent en déterminer la mort.

C'est par centaines qu'on compte ces ennemis surtout dans la classe des infiniment petits.

Il en est que tout le monde connait comme *le Puceron lanigère*, *le Kermès coquille* qui attaquent surtout les Pommiers, ils ont détruit des jardins et des vergers entiers. Le *Kermès pyri* s'attache aux Poiriers les rend stériles et les fait périr, le *Mildew l'Oïdium* se portent sur la vigne et anéantissent les récoltes.

Il est de toute nécessité de combattre ces fléaux contagieux qu'on voit ou qu'on ne voit pas, de les poursuivre surtout dans leurs origines, dans leurs œufs ou dans leurs spores qu'ils déposent, en automne, sur les arbres et arbustes et qui éclosent par légions au printemps. Il faut recourir aux insecticides. C'est ainsi que la fleur de Soufre, la bouillie Bordelaise sont employées pour la vigne, les dissolutions de sublimé, de chlorure de chaux, de chlorure de zinc, le sulfate de fer, les eaux phéniquées, le jus de tabac, le savon noir, le pétrole etc., rendent des services contre les parasites des arbres fruitiers. Le lait de chaux est souvent employé avec succès pour badigeonner en hiver les pommiers, les poiriers, etc.

Ces diverses substances ont des avantages et des inconvénients : si on les emploie trop fortes elles font mourir les arbres avec les insectes, si on s'en sert à dose trop faible, elles n'atteignent pas le but désiré et c'est toujours à recommencer. Elles ne sont pas sans danger, elles peuvent parfois empoisonner les fruits et les gens, elles sont d'un maniement difficile et exigent une grande pratique pour bien réussir.

Un ancien médecin spécialiste. M. le Dr Coutant, dans une de ses intéressantes conférences disait : Qu'ayant eu si souvent à guérir la gale et autres maladies infectieuses de la peau, au moyen des sulfures solubles bien combinés, il avait pensé que, par analogie, les sulfures de calcium pourrait rendre les mêmes services en horticulture et en arboriculture. Les résultats qu'il a obtenus depuis *trente cinq ans* sur plus de deux mille arbres fruitiers, vignes et arbustes, avaient dépassé son attente : de nombreux voisins et amis qui avaient employé ses procédés ont obtenu les mêmes résultats. Dans leur reconnaissance, ils disaient : « Nos arbres comme beaucoup des vôtres, étaient morts ou à peu près, nous les avons ressuscités, ils ont maintenant une vigueur extraordinaire et sont tous en plein rapport. »

Les expériences que nous en avons nous-mêmes faites depuis plusieurs années ainsi que celles pratiquées par des amateurs nous ont aussi donné les meilleurs résultats ; du reste en ce moment ce procédé est préconisé par la presse horticole étrangère d'après les expériences d'un chimiste belge M. Ch. Mohr.

La MIXTURE SULFUREUSE. — (C'est le nom donné par l'inventeur) est un polysulfure

de calcium, elle revient à peine à cinq centimes le litre, son emploi est très simple et sa fabrication très facile.

Prenez un chaudron ou une marmite en fonte d'environ vingt-cinq litres, mettez dedans dix litres d'eau environ, un kil. de fleur de soufre, faites bouillir, ajoutez ensuite peu à peu un kil. de chaux vive, calmez l'ébullition en ajoutant un peu d'eau, remuez souvent avec un bâton. En quelques minutes il ne restera plus ni soufre ni morceau de chaux ; achevez de remplir la marmite et laissez bouillir le tout environ un bon quart d'heure; la *mixture* prend alors une belle couleur jaune orangé. Si on laissait bouillir trop longtemps, la couleur passerait au vert et le produit ne serait plus aussi bon. Enlevez donc le feu en temps convenable et laissez refroidir pendant quelques heures et même une nuit entière. Le liquide clair surnage et l'excès de chaux sulfurée se dépose.

(Avis important. — L'opération doit être faite en plein air parce que les vapeurs sulphydriques qui se dégagent pourraient empoisonner, ou si elles se répandaient dans un appartement, noirciraient toutes les dorures, les objets d'argent et de cuivre.)

Si la marmite est à trois pieds, on pose chaque pied sur deux brique au milieu du jardin. On enlève le liquide clair, soit environ seize à dix huit litres avec un siphon en plomb, qu'il faut d'abord amorcer avec de l'eau, on le met dans une bonbonne, on bouche bien et on conserve pour usage ultérieur. Le dépôt, avec un peu de liquide qu'on laisse, forme une bouillie claire avec laquelle on badigeonne les arbres fruitiers, les ceps de vigne, les tiges de rosiers, etc.

Voici comment on procède : avec un petit racloir triangulaire comme en ont les peintres en bâtiments, on gratte les grosses écorces, on enlève les mousses, le bois mort, on taille, puis à grand coup de pinceau et même avec une brosse à manche (dite passe partout) servant à laver les voitures on badigeonne depuis le bas du tronc jusqu'aux extrémités des branches; pour les arbres en espalier il faut les dépalisser pour qu'aucune partie ne puisse échapper. On doit opérer du 15 novembre à la fin de février au plus tard.

S'il s'agit de soigner un pommier atteint du puceron lanigère il faut d'abord enlever avec un soin méticuleux tous les bourrelets, toutes les nodosités à l'aide d'une petite serpette ou même d'un canif. Ces aspérités qu'on trouve surtout à l'aiselle des feuilles sont autant de nids d'insectes remplis d'œufs.

Si quelques points échappent à l'opérateur le succès ne sera pas complet; si, au contraire, on ne fait aucun oubli, la guérison sera radicale.

Pour les vignes on taille on gratte les ceps, on badigeonne et on détruit ainsi tous germe de *mildew* et *d'oïdium*. La mixture sulfureuse est infiniment supérieure au lait de chaux, elle a l'avantage d'être soluble et de pénétrer partout. Le *Kermès coquille* ou *Kermès conchiformis* et la plus terrible maladie du pommier, il est utile de brosser les endroits atteints pour faire tomber au préalable le plus possible de petites virgules qui recouvrent les écorces. On a remarqué souvent, même après une opération parfaitement faite, que la maladie revient au bout de quelques années, c'est qu'elle est contagieuse et se propage des jardins voisins s'ils sont négligés.

La mixture sulfureuse claire s'emploie dans le courant du printemps et de l'été en aspersions aux moyens d'un injecteur pour la vigne, les pêchers et tous les arbres fruitiers et arbustes attaqués par les insectes. Il ne faut pas l'employer pure, un litre suffit dans trois à six litres d'eau selon la suceptibilité des feuilles.

Une dose trop forte brûlerait et, une trop faible, ne tuerait pas les parasites. Une personne intelligente avec un peu de tâtonnement réussit toujours très bien. Pour la vigne et quelques autres arbres, il faut parfois deux ou trois aspersions dans le courant de l'année. On les fait à quinze jours ou un mois d'intervalle. La mixture sulfureuse est un poison violent ; c'est pour cela qu'elle détruit tous les parasites végétaux et animaux, mais trois heures après son emploi elle devient inoffensive parce que le polysulfure de calcium absorbe rapidement l'oxygène de l'air et se transforme en sulfate de chaux ou plâtre. Donc, une grappe de

raisin imprégnée de mixture pourrait être mangée sans danger le lendemain même sans être lavée.

Règle générale : les arbres bien soignés donnent en abondance de bons produits; si on les néglige, ils ne donnent aucune satisfaction. Il faut donc toujours travailler avec soin, sans cela les meilleurs procédés ne réussissent pas, et on les condamne injustement.

C'est donc rendre un véritable service aux amateurs et aux jardiniers que de leur signaler ce procédé qui a fait ses preuves.

HELCEY.

CONGRÈS DE LA SOCIÉTÉ FRANÇAISE DES CHRYSANTHÉMISTES

(*Suite.*)

M. Polysu a remis un mémoire sur les composts à employer dans la culture des Chrysanthèmes ; puis M. Georges Truffaut a discuté le travail du même auteur, remis l'an dernier à Paris, sur la question des engrais, et qui n'avait pu être lu, faute de temps. Il s'est inscrit en faux, contre les conclusions de ce Mémoire, et a montré la nécessité d'employer, dans la culture du Chrysanthème, qui est une culture annuelle, des engrais à assimilation rapide. Il a mis au courant l'assemblée des expériences entreprises par la commission des engrais de la S. N. d'H. de France et a promis, pour l'an prochain un travail très complet sur ce sujet, accompagné de plantes, traitées de diverses façons et cultivées sur divers points de la France.

La question des sports est examinée sommairement, faute de temps, et renvoyée au prochain Congrès.

M. le Président donne lecture d'une proposition signée d'un bon nombre de Congressistes demandant qu'un objet d'art soit attribué au Secrétaire général, M. Ph. Rivoire, pour les services qu'il a rendus à la Société. Cette proposition, mise aux voix, est votée à l'unanimité, et le Congrès est clos, après l'examen de quelques questions secondaires, et après l'attribution des récompenses suivantes : grande médaille de vermeil à M. Harman-Payne, et médaille de bronze à M. Chifflot, pour le Chrysanthème certifié ayant le plus beau coloris. La variété primée est « *Mme Jean Decrais* », rose intense à revers rose argenté et pointes dorées. Dans l'attribution de cette récompense, le Comité floral s'est rencontré avec le Ministre lui-même qui a distingué cette variété parmi les 600 semis exposés.

PH. RIVOIRE.

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES REÇUS : *Comment on défend son vignoble, moyens de combattre les maladies de la Vigne* par G. Fabius de Champville (1 br. 70 p., 2e éd., prix 1 franc à l'Edition mutuelle).

Dans cette brochure simple et concise, l'auteur s'est attaché à rechercher et à expliquer, en quelques mots, quels sont les ennemis de nos vignobles, hélas ! trop nombreux, et à chaque mal, il donne les remèdes pratiques pour combattre, guérir et qui mieux est, préserver ; cet un *vade-mecum* indispensable à tout propriétaire ou cultivateur de vigne.

On a déjà beaucoup écrit sur cette question, mais pas encore assez, puisqu'il existe toujours des cultivateurs inconscients qui ignorent ou qui sont réfractaires.

Les Abeilles par Paul Noël, (1 br. 13 pages chez l'auteur à Rouen.)

Congrès de viticulture. — Le VIIe congrès des viticulteurs de l'Empire autrichien, aura lieu en septembre 1902, à Krems (Danube).

De nombreuses excursions seront organisées à cette occasion pour visiter les différentes cultures de vigne destinées à produire du raisin de table, ainsi que les principaux vignobles de la région danubienne.

Pour tous les renseignements on peut s'adresser, dès maintenant, au *Secrétariat des VII oesterr. Weinbau-Congresses in Krems an der Donau. (Autriche.)*

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

CHROMOLITHOGRAPHIE : MAGNOLIA WATSONI

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Concours général agricole. Les Bureaux des Associations horticoles pour 1902. — Expositions horticoles pour 1902. — Les Fleurs aux funérailles. Encore le Gui en Angleterre. Nécrologie. *Lucien Chauré*. Chronique étrangère : L'influence du sulfatage sur la maturation des fruits. Les Fruits du Cap de Bonne-Espérance. *O. B.* — Les Orchidées : Odontoglossum crispum var. : Triomphe de Rambouillet. *Otto Ballif*. — Les Arbustes d'ornement : Magnolia macrophylla, Magnolia Watsoni. *Otto Ballif*. — Les nouvelles Roses : R. Roseraie de l'Hay. *O. B.* — Pour détruire les lombrics ou vers de terre. *Omnis*. — Choix parmi les nouveautés en fleurs, fruits et légumes mises au commerce en 1902 (*suite*). *Helcey*. — Iris Kæmpferi. *Henry Correvon*. — Les Choux : Moyen pratique d'en avoir toute l'année (*suite*). *F. Rabaute*. — Les Routes fruitières (*suite*). *Charles Baltet*. — L'Acacia ou Robinia pseudoacacia. *Léon Arbeaumont*. — Bibliographie. *L. C.* — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Février : Silène Fortunei nain. Bégonia tuberculeux hybride : Phénomène. Primevère de Chine frangée double. Reine-Marguerite Comète naine très hâtive. Chrysanthèmes : Louis Lévêque et Mme L. Chevrant. Iris Kæmpferi. Choux : Milan hâtif de la Saint-Jean. Milan très hâtif de Paris. Milan d'Ulm. Bacalan gris de Schweinfurth. Milan des Vertus. de Saint-Denis.

CHRONIQUE

Au Ministère de l'Agriculture. — *Concours général agricole* : Ainsi que nous avons été les premiers à l'annoncer, le Concours général agricole aura lieu ! Il se tiendra à la Galerie des machines, à Paris, du 7 au 16 avril.

Ce concours est ouvert aux : animaux reproducteurs des espèces bovine, ovine et porcine, animaux de basse cour avec produits de laiterie, *produits agricoles* et HORTICOLES, vins, cidres, poirés et eaux-de-vie.

Une exposition d'instruments et de machines agricoles et *horticoles* sera annexée à ce concours, elle sera ouverte du 9 au 16 avril.

L'exposition publique de tout le concours sera ouverte à partir du 11 avril.

Les imprimés servant à établir les déclarations nécessaires pour participer au concours sont à la disposition des exposants au Ministère de l'Agriculture et dans toutes les préfectures.

M. Grosjean, assisté de MM. de Brézenaud et Magnien, est désigné comme commissaire général.

M. Menault, inspecteur général de l'Agriculture, est chargé d'assurer l'exécution comme commissaire général, de concert avec M. Comon, du Concours des Animaux gras, du 1er au 4 mars.

Les Bureaux des Associations horticoles pour 1902. — *S. d'H. de Melun et Fontainebleau.* Président : M. le marquis de Paris; secrétaire général : M. A. Compérat; trésorier : M. Paulin Leveau.

S. pratique d'H. du Rhône. Président : M. René Gérard; vice-présidents : MM. Durand et Liabaud; secrétaire-général : M. G. Chabanne; trésorier : M. Combet fils.

S. d'H. du Doubs. Président : M. Laureaux; secrétaires : MM. Molière et Perrot; trésorier : M. Bernard.

Syndicat des horticulteurs de la Région Lyonnaise. — Président : M. C. Jacquier, fils; Vice-président : M. J. Rozain; Secrétaire général : M. A. Combet; Trésorier : M. J.-C. Griffon.

Expositions horticoles pour 1902 :

Cannes : L'exposition, qui devait avoir lieu le 6 mars, est reportée au 12-17 du même mois;

Lyon, 28 mai, 2 juin;

Paris, 21-26 mai;

Pau du 15 au 24 mars;

Besançon du 14 au 17 août.

Grasse (Alp.-Marit.) avril.

La 33e Session générale annuelle de la *Société des Agriculteurs de France* se tiendra au siège de la Société, rue d'Athènes, à Paris, du lundi 24 février au mardi 4 mars.

Les Fleurs aux funérailles. — On sait qu'une campagne est entreprise, dans certains diocèses, pour la suppression des fleurs aux enterrements; c'est une question sur laquelle nous reviendrons en détail, car nous sommes absolument opposés à cette mesure, persuadés que le sentiment qui préside à l'idée de donner un dernier souvenir floral à ceux qui nous quittent ne peut être contraire, en quoi que ce soit, aux principes religieux.

La *Revue de l'Horticulture belge* émet une idée, qui, certainement, peut être appliquée, et ne peut qu'être que favorable aux intérêts des fleuristes.

On passe, paraît-il, en Belgique aux enterrements une petite pelle, qui sert à chaque assistant, à jeter un peu de terre sur le cercueil.

Pourquoi, demande notre confrère, n'y aurait-il pas près de la fosse un employé porteur d'un plateau chargé de fleurs?

Chaque assistant, en prendrait quelques-unes qu'il jetterait sur le corps du décédé. « Cette pratique rappellerait que, comme la fleur cueillie, le défunt est tombé de l'arbre de l'humanité ». (*Sic.*)

Encore le Gui en Angleterre. — Le *Gardeners' Chronicle* engage ses lecteurs à aller admirer aux Jardins botaniques royaux de Kew à Londres, et cela dans la grande serre réservée aux végétaux du Cap de Bonne-Espérance, quelques petits exemplaires d'Oliviers et de *Pyrus torminalis*, sur lesquels on cultive et croissent quelques curieuses touffes de Gui d'Afrique (*Viscum cruciatum*) qui sont chargées en ce moment de jolis baies rouges.

Nécrologie. — Nous apprenons le décès, à l'âge de 87 ans, de M. du Bouëtiez de Kérorguen, qui fut un des fondateurs et président pendant 24 ans de la S. d'H. de Lorient, ainsi que celui de M. E. Boncenne, depuis longtemps président de la S. d'H. de Fontenay-le-Comte (Vendée).

M. Bey-Rozet, horticulteur à Marnay (Haute-Saône) est décédé à l'âge de 56 ans, le 3 février, et M. Charles Daras de Naghin, pomologue distingué, est décédé à Anvers, le 22 janvier, à l'âge de 77 ans.

LUCIEN CHAURÉ.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

L'Influence du sulfatage sur la maturation des fruits. — De nombreuses études, sur cette importante question, entreprises pendant les étés de 1900 et 1901, par MM. Chuard et Porchet, chimistes à Lausanne, ont été faites sur des Groseillers à grappes et à Maquereaux. Des fruits provenant d'arbustes sulfatés et d'arbustes non sulfatés, cueillis en même temps ont été analysés; les premiers ont été trouvés plus riches en sucre que les seconds, et cela parce que les fruits des arbustes sulfatés étaient plus mûrs que ceux des arbustes non sulfatés. Pour bien prouver que le sulfatage est la seule cause de cette plus value en sucre, des essais ont été faits sur des Framboisiers dont les fruits, comme on le sait, tombent lorsqu'ils sont tout à fait mûrs. De même que pour les Groseilles, les Framboises tombées de ces arbustes sulfatés ont toujours été trouvées plus riches en sucre que celles tombées des arbustes non sulfatés.

Ces deux chimistes suisses concluent donc de toutes ces constatations :

1° Que les fruits sulfatés sont plus riches en sucre que les autres;

2° Que cette augmentation est due, pour une part, à ce qu'ils mûrissent plus vite, mais, indépendamment de cela, on constate chez les fruits d'égale maturité, une plus-value en sucre chez les arbustes hâtés, plus-value qui est la conséquence de l'action des sels de cuivre sur les feuilles.

Les Fruits du Cap de Bonne-Espérance. — Les premières importations de l'année de ces fruits frais ont été débarquées à Londres, à la fin de janvier, par un des steamers de la Compagnie de l'*Union Castle*.

Ces expéditions étaient composées de 234 caissettes de grosses prunes, de 48 caissettes d'abricots et de 75 caissettes de pêches et de nectarines, qui sont arrivées en parfait état à destination.

Les prochains envois annoncés doivent comprendre outre ces fruits déjà cités, des expéditions de poires, de raisins et de tomates, qui sont conservées à bord des paquebots dans des chambres frigorifiques.

O. B.

ODONTOGLOSSUM CRISPUM, VAR : TRIOMPHE DE RAMBOUILLET. Nos lecteurs se souviennent sans doute de ce retentissant procès, à Londres, au sujet d'une variété d'*Odontoglossum crispum*, vendue sous ce nom en Angleterre, d'après la chromolithographie fictive de la *Lindenia*, dont nous avons relaté en détail le jugement dans le M. d'H. du 10 août 1901, fol. 175.

L'Argus de l'*Orchid Review* de Kew revient sur ce sujet et pour chercher à éclaircir cette affaire si embrouillée, voudrait que l'on adresse au Comité de Rédaction de cet organe des Orchidophiles de l'Angleterre les renseignements et les matériaux nécessaires, pour pouvoir bien spécifier l'identité de cette superbe variété, qui malheureusement, dans un but mercantile, avait été reproduite, agrandie, embellie et trop flattée sur une planche de la *Lindenia*.

L'*Odontoglossum crispum*, var. *Triomphe de Rambouillet*, qui a fait son apparition dans les serres de M. Dallemagne à Rambouillet (S.-et-O.), a été présenté à Paris, lors de sa première floraison à la séance du 28 juin 1894 de la S. N. d'H. de France, où il a été récompensé, à juste titre, par une grande médaille de vermeil. Nous l'avons fait peindre à cette époque et les Orchidophiles qui désirent aujourd'hui se rendre exactement compte de ce qu'était cette ravissante variété au point de vue du coloris ainsi que de la dimension réelle de ses fleurs, la trouveront parfaitement reproduite d'après nature sur la chromo du M. d'H. du 10 août 1894.

OTTO BALLIF.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

MAGNOLIA MACROPHYLLA. *Mich.*

Le Magnolia à grandes feuilles est l'arbre le plus remarquable de cette section qui comprend les espèces à feuilles caduques. Cependant on ne l'utilise qu'à de fort rares exceptions pour l'ornementation de nos parcs et de nos jardins.

Le *Magnolia macrophylla* est originaire de l'Amérique du Nord. Il croît à l'état naturel en compagnie des Tulipiers (*Loriodendrum tulipiferum*), en petits groupes isolés dans des vallées abritées des vents et toujours dans un sol frais et profond, de diverses régions qui s'étendent depuis la Caroline jusqu'en Floride.

Ce bel arbre ou arbuste d'ornement présente une écorce très lisse ; ses nombreuses feuilles sont remarquablement grandes, mais très minces, d'un vert clair sur leur face supérieure, puis d'un vert argenté en dessous. Ses fleurs sont énormes, d'un blanc d'ivoire et teintées de pourpre à la base des pétales ; elles se composent de six à neuf pétales et s'épanouissent généralement dans le courant du mois de juin.

Parfaitement rustique sous nos divers climats tempérés, il est préférable, comme pour beaucoup d'autres espèces, de ne planter à demeure que des exemplaires de ce Magnolia qui ont été élevés en pots ou en paniers dans les pépinières, car leur reprise est bien mieux assurée que lorsqu'on les transplante avec des racines qui ont été mises à nu.

MAGNOLIA WATSONI. *Hook.*

Ce superbe Magnolia à feuillage caduc, qui fait le sujet de notre chromolithographie, est aussi une espèce très remarquable présentant assez d'analogie avec le *M. macrophylla*, mais il est originaire des montagnes du Japon. Il est très rustique sous nos climats tempérés et ses magnifiques fleurs s'épanouissent au printemps, mais une fois que ses grandes et larges feuilles se sont complètement développées ; ces dernières sont un peu arrondies ou ovales, d'un vert clair, mais elles présentent de fortes nervures, souvent rougeâtres. Quant aux fleurs, elles sont grandes, presque globuleuses, blanches et légèrement teintées de rose tendre au revers de leurs pétales.

On connaît deux variétés de cette espèce, le *M. Watsoni parviflora* dont les fleurs sont beaucoup plus petites que celles du type, puis la variété naine *minor*, qui provient des hautes montagnes du Japon et qui est plus petite et trapue dans toutes ses parties. Cette dernière forme convient tout particulièrement pour la culture forcée en pots, lorsqu'on désire avoir de ces arbustes en pleine floraison pendant l'hiver ou de bonne heure au printemps.

OTTO BALLIF.

LES NOUVELLES ROSES

ROSERAIE DE L'HAY

Cette remarquable nouveauté qui porte le nom de la splendide Roseraie créée à l'Haÿ (Seine) par M. Jules Graveraux est une variété du groupe des Rosiers du Kamtschatka ou des *Rosa rugosa*. Elle est issue d'une variété à fleurs rouges simples de ces rosiers rugueux et produit de superbes fruits ou cynorrhodons qui ont exactement la forme d'une petite poire.

Ses jolies fleurs ressemblent à celles du rosier *Souvenir de Pierre Leperdrieux*, mais elles sont d'un rouge vineux plus foncé !

La *Roseraie de l'Haÿ* est une nouvelle variété très remontante et surtout très précoce, car c'est la première variété de rosier qui fleurit au printemps. C'est une obtention de M. Cochet-Cochet, rosiériste à Coubert, (Seine-et-Marne.)

O. B.

POUR DÉTRUIRE LES LOMBRICS OU VERS DE TERRE. — Les lombrics ont leur utilité incontestable, mais il est des terrains ou par leur trop grande abondance, ils bouleversent la terre et nuisent aux semis ou aux plantes ; pour s'en débarrasser, on conseille d'arroser avec de l'eau légèrement salée, à la suite de cet arrosage les vers sortent de terre et viennent mourir à la surface.

OMNIS.

MAGNOLIA WATSONI. (J. D. HOOK.)

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1902 (1).

(*Suite*)

Le SILÈNE *Fortunei* nain est à fleurs plus vives de coloris et le port de la plante a été nanifié ; celle-ci ne dépasse pas 50 centim. et forme de jolies potées qu'on peut employer comme plantes de contre-bordure, de

SILÈNE FORTUNEI NAIN

massifs ou pour rocailles. Les fleurs rose lilacé, s'épanouissent en août.

Les Silènes sont des plantes annuelles, très répandues, qui se sèment au printemps sur couche ou sur place et qui rendent de grands services dans les jardins.

Les Némésias d'Afrique n'ont pas encore dit leur dernier mot, le N. d'*Afrique nain compact* est très florifère et a les tiges plus ramifiées, compactes et basses.

Nous en avons donné la culture à plusieurs reprises.

Nous avons déjà parlé de la bizarrerie florale qui s'est produite chez les Bégonias tuberculeux soit comme fleurs frisées, crétées, aigrettées, et même *cornettées*, si on peut s'exprimer ainsi ! on pourra en juger par la gravure que nous en donnons qui renseignera mieux que toutes les explications. Ainsi dans un semis de BEGONIA TUBERCULEUX *hybride erecta : Phénomène varié*, on peut arriver à rencontrer toutes ces bizar-

BÉGONIA TUBERCULEUX HYBRIDE : PHÉNOMÈNE

reries; aussi pour un amateur y a-t-il intérêt à les pratiquer.

Nous n'en avons pas encore fini avec les Primevères de Chine, car chaque année nous en produit de nouvelles ; aujourd'hui ce sont la P. de C. *frangée double : Oriflamme* et la P. de C. *frangée double : Splendeur*, la première striée et panachée de carmin, la seconde rouge vif, qui ont fait leur apparition chez MM. Vilmorin et Cie, puis la P. de C. *frangée double géante rouge vif* et la P. de C. *frangée double filicifolia géante bleue*, à coloris rouge brillant pour l'une et bleu pour l'autre.

Qui ne connaît les Tagètes, Œillets d'Inde ou Roses d'Inde.

Une nouvelle ROSE *d'Inde double grande à très grande fleur* est apparue, fleur plus

(1) Descriptions des obtenteurs.

grande, coloris jaune orangé, feuillage vert, abondant, bien découpé, s'accommodant de

PRIMEVÈRE DE CHINE FRANGÉE DOUBLE

tous les terrains même de ceux impropres à d'autres plantes.

Voici bien des mérites pour lui donner entrée dans nos cultures.

Les *Reines Marguerites* se sont encore enrichies de plusieurs nouvelles variétés, la R. M. *pyramidale panachée variée*, à fleurs plates, larges, striées, panachées, allant du rose cuivré au rouge brique, puis la R. M. *naine couronnée rouge*, à centre blanc avec tour rouge vif, la R. M. *Comète très hâtive variée*, ne dépassant pas 20 à 25 cent. et fleurissant avant toutes les autres « Comète » et enfin la R. M. *Comète couronnée rose*, début de la couronnée dans le type Comète, centre blanc tour rose.

Signalons en passant un GLOXINIA HYBRIDE *crassifolia blanc pur* différent des autres par la pureté de son blanc.

Chez M. de Reydellet, chrysanthémiste à Bourg-en-Valence (Drôme), nous notons parmi ses dernières obtentions : *Général Dewet* gr. fl. pourpre brillant, revers vieux rose clair. *Souvenir de Pierre Clément*, saumon, revers or. *Mme Emilia Desnoyers* gr. fl., pl. pétal. retomb., pl. naine, color. violet évêque, revers argentés ; *Mme Alice Salomon*, gr. fl. blanche à centre vert ; *M. François Rosette*, saumon lavé jaune, lég. duveteux ; *Généralissime Botha*, gr. fl. double, jaune canari mor-

REINE MARGUERITE COMÈTE NAINE TRÈS HATIVE

doré. *Mme Jeanne. Alotte*, gr. fl. glob. blanc teinté chair ; *Commandant Kruitzinger*, gr. fl. très doub. jaune d'ocre strié et ligné marron.

CHRYSANTHÈMES CALVAT (*suite.*)

M. Louis Levêque, Jap. rec. ; imm. fl. rouge sang, pl. nain (C. 1re C.).

Président Scalarandis, Jap., gr. fl. jaune teinté et sablé rouge, nain (C. et Fél.).

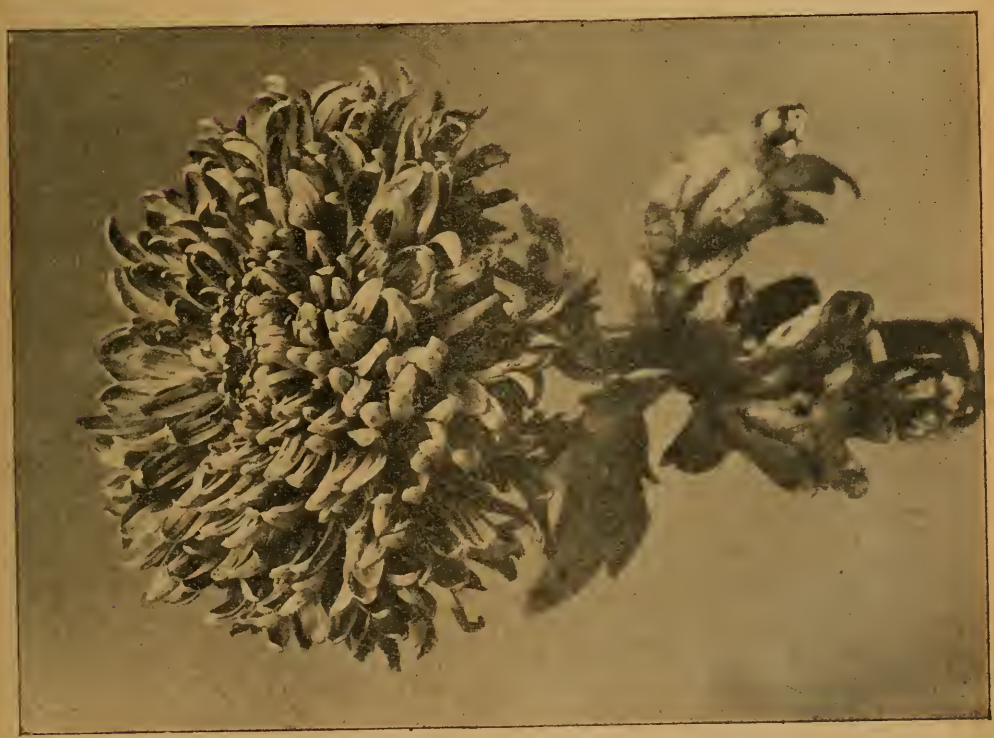
Rosalinde Jap., gr. fl. mauve pâle teinté rouge (C. et Fél.).

Mme L. Chevrant, Jap. rec. gros. fl. rose saumoné pâle, coloris nouveau, forme de *Général Paquié* (Voir Chromo, *M. d H.* du 10 février 1898) plein. mi-nain (C. de 1re cl. Fél.).

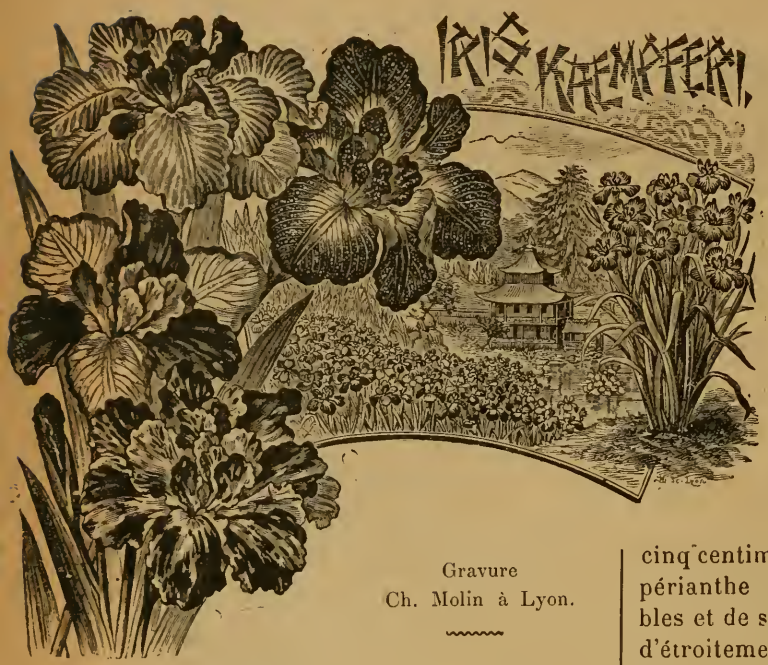
Mme Jean Seince, Jap. énorm. fl. blanc crème teinté rose (C. de 1re cl. Fél.).

(*A suivre*). HELCEY.

MADAME L. CHEVRANT.



LOUIS LÉVÊQUE



Gravure
Ch. Molin à Lyon.

IRIS KAEMPFERI

Japonais à Grandes fleurs

DOUBLES ET SIMPLES

Syn. IRIS LÆVIGATA

Dans les jardins du Japon, gracieux et colorés, cultivés comme pas un de ceux de notre vieille Europe, surgissent par centaines et par milliers, les richissimes *Iris Lævigata*, plus connus chez nous sous le nom d'*Iris Kæmpferi*. Leurs teintes, merveilleusement versicolores, leur éclat velouté, leur grâce charmante, tout dans ces superbes plantes captive et enchante. Ce sont vraiment des étoiles scintillant sur terre : « *Terrestria sidera flores.* »

L'un de mes amis qui les a vus là-bas, dans les jardins de Tokio et de Yokohama, en a rapporté une impression profonde. Les photographies qu'il m'a montrées admirablement coloriées par les habiles petites mains japonaises, encore qu'elles ne soient pas de l'art, sont restées fixées dans mon cerveau comme de superbes tableaux.

C'est à foison, comme le blé dans nos champs, que s'élèvent les hampes multiflores, côte à côte, comme des soldats dans le rang, comme des bijoux serrés dans leur écrin. Il en est de toutes les couleurs, de bleu foncé, de blanc et or, d'azur et blanc, de pourpre livide, de violet, de rouge plus ou moins franc, de rose, de jaune, de brun, de teintes cuivrées et de blanc pur. Il en est à très grandes fleurs, atteignant vingt-cinq centimètres de diamètre et d'autres à périanthe plus modeste; il en est de doubles et de simples, de largement étalées et d'étroitement renversées dans la gaine qui les a vu naître.

Les Japonais, m'a affirmé mon ami, cultivent les *Iris Kæmpferi*, comme des *plantes aquatiques*, ou en tous cas, *paludéennes*. Par place on en voit qui croissent sur les radeaux flottant sur l'eau et retenus au sol par une corde; les racines traversent la couche de terre dont on a garni le radeau de bambous et passent dans l'eau où elles prennent de très grandes proportions. Ce sont là ces fameux jardins flottants des Japonais, dont les voyageurs qui ont parcouru l'Extrême-Orient nous content merveilles. Il paraîtrait que, dans ces conditions, ces magnifiques Iris fleurissent pendant deux ou trois mois et qu'après eux viennent les *Nelumbium* merveilleux, qui, eux aussi, font palpiter d'émotion l'amateur de vie végétale et de tableaux floraux.

***

Dans nos pays d'Europe, l'*Iris Kæmpferi* est de teintes et de dimensions plus modestes. Je ne l'ai vu réellement beau qu'en Angleterre. Les Anglais sont, du reste, à l'Europe, ce que les Japonais sont à l'Asie; ce sont les suprêmes jardiniers du Continent, en ce qui concerne la floriculture, bien entendu. Après eux nous pouvons tirer la ficelle.

Or, j'ai vu à Wisley, dans le Comté de Surrey, en Angleterre, et cela à trois époques différentes de ma vie, briller comme des bijoux vivants et chatoyants, des milliers et des milliers de fleurs d'*Iris Kæmpferi*. C'est un grand ami de fleurs, M. J. F. Wilson, qui a établi le beau jardin de Wisley pour sa jouissance et celle de tous les amateurs.

Autour d'un petit lac artificiel, il a fait planter près de soixante mille pieds d'*Iris Kæmpferi* de toutes teintes et de toutes formes !! En mai-juin, le coup d'œil est captivant et positivement enchanteur. C'est le *Paradis sur terre !!* Et les gracieuses libellules qui vont d'une fleur à l'autre font l'effet de petites fées qui viennent les bénir.

L'*Iris Kæmpferi* est souvent cultivé comme plante vivace terrestre. Il est de bonne volonté et fleurit quand même. Le type est une plante fort belle déjà ; ses grandes fleurs solitaires sont d'un violet foncé brillant et étalées horizontalement. Les trois segments externes sont ornés, à leur base d'une macule d'un jaune éclatant qui lui tient lieu de perle enchassée dans du velours.

A l'état sauvage, la plante croît dans la Sibérie orientale et le Japon. Les Japonais en cultivent depuis, un temps immémorial, une quantité de formes et de variétés.

(*A suivre,*) HENRY CORREVON,
Dr du Jardin alpin d'acclimatation de Genève..

LES CHOUX

MOYEN PRATIQUE D'EN AVOIR TOUTE L'ANNÉE

(*Suite.*)

Au mois de février, sur couche tiède de 15 à 18°, on peut semer les mêmes variétés,

CHOU MILAN HATIF DE LA SAINT-JEAN

et surtout le C. *Milan très hâtif de la Saint-Jean*, si les semis d'automne n'ont pas bien réussi. La récolte des choux semés en fé-

CHOU MILAN TRÈS HATIF DE PARIS

vrier succède à celle des choux semés en automne, et se fait en juin et juillet.

CHOU MILAN D'ULM

2° *Choux d'été et d'automne.* — On fait les premiers semis fin janvier avec les variétés

CHOU BACALAN GROS

les plus hâtives, sur couche tiède, ou tout

CHOU DE SCHWEINFURTH

simplement sous cloche sur costières bien

exposées. Les jeunes choux sont repiqués en pépinière, sur couche tiède, ou tout simplement sous cloche dans un endroit

CHOU MILAN DES VERTUS

bien abrité. Lorsqu'ils sont suffisamment forts, on les met en place, en plein carré.

Les semis se continuent à l'air libre pendant les mois de mars, avril et la première quinzaine de mai.

Les variétés à semer à cette époque sont les C. *Joanet hâtif, très hâtif d'Etampes*, *York*

CHOU DE SAINT-DENIS.

gros, *Cœur de bœuf gros*, *Bacalan gros*, et de plus le C. de *Saint-Denis* et le C. de *Schweinfurth*.

Si on veut des choux à feuilles cloquées, on pourra semer les variétés de choux Milan suivantes : *Milan très hâtif de la Saint-Jean*, *Milan très hâtif d'Ulm et Milan des Vertus*.

La récolte a lieu tout l'été et l'automne, dans les mois de juillet, août septembre, octobre et novembre.

(*A suivre.*)

F. RABAUTE.

LES ROUTES FRUITIÈRES

BUT. — ORIGINE. — INSTALLATION. — PRODUIT
CHOIX DES ESPÈCES A PLANTER

(*Suite.*)

Après Law, qui, par un arrêt du 3 mai 1720, prescrit aux riverains la plantation de forestiers, Turgot fait continuer les Mûriers et Amandiers au midi, les Châtaigniers au centre, les Noyers un peu partout. A la suite des grands hivers de 1709, 1789, 1795, qui ont détruit ou fatigué une partie de ces arbres, un agronome de progrès, le ministre François de Neufchâteau offrait, sous le Directoire (22 fructidor an V), des récompenses pécuniaires aux créateurs de vergers, de pépinières, de routes fruitières. Les pépinières départementales s'organisent avec le concours de l'État; en 1811, elles sont en pleine activité de production, et l'initiative privée ne tarde pas à venir — concurremment avec elles — approvisionner la vicinalité, ce qui oblige les Ponts et Chaussées, le 16 décembre 1811, à réglementer les plantations routières, étendant encore les dispositions inscrites dans la loi du 9 ventôse an XIII.

La guerre, l'invasion et et les bouleversements politiques arrêtent ou ralentissent ce mouvement. L'activité reprend son cours vers 1830; partout les routes « royales » viennent favoriser l'agriculture et les transactions commerciales.

Les contrées déshéritées réclament et vont en profiter. Un décret du 15 octobre 1861 autorise l'établissement de treize routes agricoles dans la Sologne. Un autre décret du 2 avril 1862 décide la création de quatorze nouvelles routes agricoles dans le département de l'Ain pour l'utilisation et la mise en rapport des marécages de la Dombes. Ici, on a dû planter sur butte, contrairement aux banquettes de déblai, en sol aride.

De pareils exemples stimulent les autres régions. Partout, budgets et centimes additionnels répondent aux besoins des populations urbaines et rurales:

Insensiblement et lentement, les principales voies de communication ont été plantées, — sauf ajournement de l'administration ou mauvais vouloir des riverains. Quelques essais d'arbres à fruits ont été tentés, surtout lorsque les racines envahissantes des forestiers ont été pernicieuses aux emblaves; mais la plupart de ces travaux, mal conçus, exécutés avec des plants défectueux ou des espèces impossibles, n'ont pas encouragé les imitateurs.

Mieux éclairés aujourd'hui, les intéressés reviennent et doivent réussir !

(*A suivre.*) Charles BALTET.

L'ACACIA
ou ROBINIA PSEUDO-ACACIA

Les Acacias, nous dit Louis Figuier, au chapitre des arbres géants, dans son ouvrage l'*Histoire des Plantes*, sont connus en Europe depuis trop peu de Siècles pour pouvoir donner lieu à des observations très précises sous le rapport de l'âge; mais il est intéressant de constater que quelques-uns des exemplaires de cet arbre, plantés en France à l'époque de leur importation par Jean Robin en 1601, existent encore. Quand on parcourt les allées du Jardin des Plantes de Paris, on remarque sur la lisière méridionale de ce jardin, entre la grande allée des Tilleuls et la rue de Buffon, dans un des carrés qui s'étendent entre les parterres de cette dernière rue, un vieil arbre tout bardé de fer et dont le tronc offre l'aspect d'un bloc de plâtre ou de ciment. Une inscription placée à la naissance des branches indique que cet arbre est un « *Acacia Virginensis spinosa* de l'Amérique septentrionale ».

Introduit en France par Jean Robin en 1601, il fut planté à cette même place en 1636 par Vespasien Robin, arboriste du roi Louis XIII. Cet arbre qui, en 1880, était âgé de 179 ans, était autrefois très élevé; mais, ses branches les plus hautes s'étant successivement desséchées, force a été de le recéper pour en obtenir de nouvelles pousses. Toutes ses branches sont cerclées de fer et soigneusement mastiquées, de façon que l'eau ne puisse s'infiltrer dans le tronc de l'arbre, ce qui causerait infailliblement sa mort.

L'Acacia vulgaire que nous connaissons tous est un faux acacia ; son véritable nom est *Robinia* (*Robinia pseudo-acacia*), originaire de l'Amérique du Nord, et cultivé pour la première fois en France en 1601 par Robin.

Il appartient à la grande famille des légumineuses, à la sous-famille des papilionacées, curieuse série de végétaux aux fleurs ressemblant volontiers à de certains papillons; laquelle renferme, chose rare, des arbres, des arbustes, des herbes ; l'*Acacia* ou *Robinia*, le *Cytise*, le *Bagnaudier*, la *Luzerne*, le *Haricot*, etc., en font partie.

Les véritables Acacias sont d'autres arbres australiens, très nombreux en espèces dont le Midi nous envoie, pendant l'hiver, les branches chargées de leurs élégantes fleurs jaunes, lesquelles se vendent beaucoup dans les grandes villes sous le nom de *Mimosa*.

Le *Robinia pseudo-acacia* a de nombreuses variétés, les plus vigoureuses deviennent de grands arbres pouvant atteindre jusqu'à 25 mètres de hauteur. Son tronc qui ne dépasse pas, chez les plus beaux exemplaires de 0 m. 80 à 1 mètre de diamètre est généralement droit et élancé, bien ramifié, et surmonté d'une cime ample et arrondie. Le Robinia commun donne en mai-juin, d'abondantes inflorescences en grappes aux fleurs blanches très odorantes; ce qui fait que, considéré comme arbre ornemental, on le rencontre aujourd'hui dans toutes les parties de l'Europe, et particulièrement en France, dans les parcs, les avenues, les routes, les bois, etc.

Facile à multiplier, l'arbre de Jean Robin est recherché comme ornemental et industriel; son bois est dur, nerveux, élastique, d'une durée égale à celle du chêne. Très propre en carrosserie, à la fabrication des rais; on en fait également des cercles, des pieux, des échalas, ces derniers sont recherchés dans les pays vignobles; provenant d'arbres de 30 ans, ils résistent à la pourriture vingt années sans aucuns traitements antiseptiques.

Peu d'espèces arborescentes ont autant varié que le Robinia. Dans les collections on n'en trouve pas moins d'une quarantaine

de formes suffisamment distinctes, parmi lesquelles quelques-unes sont probablement des hybrides. Au nombre des plus intéressantes on peut citer ; 1° R. à feuilles crispées, à bords ondulés. 2° R. monophile, à une feuille. 3° R. inerme, sans aiguillons. 4° R. pyramidal. 5° R. boule, nain compact. 6° R. remontant, fleurit en été. 7° R. de Besson, vigoureux et élégant. 8° R de Decaisne, vigoureux à fleurs roses et odorantes. 9° R. Neo-Mexicana, à fleurs d'un beau rose pâle. 10° R. visqueux, à fleurs roses et à bois visqueux. Les fleurs parfumées du Robinier faux acacia sont recherchées des abeilles. On les emploie pour parfumer certaines préparations culinaires, notamment les crêpes, elles ne présentent aucun danger. La parfumerie y a aussi recours. On s'en sert encore pour la préparation de sirops et de liqueurs de table.

En cas de disettte de fourrage, tel qu'en 1893, les feuilles de Robinier, au début de la végétation, jusque vers le mois d'août, sont acceptées du bétail qui les mange avec avidité. Plus tard il les rebute. Le Robinier résiste aux hivers les plus rigoureux et est absolument rustique par toute la France. Très accommodant sur la nature du terrain, il vient à peu près partout : seules les terres trop compactes et humides et les terres crayeuses et arides lui sont défavorables.

Comme essence forestière, on traite surtout le Robinier en taillis simple : c'est un des arbres qui se prête le mieux à ce régime. Il repousse parfaitement et rapidement de souche. Dans les sols favorables, les rejets s'élancent, dans la première année, jusqu'à 3 ou 4 mètres, et, au bout de cinq ou six ans, ils donnent des perches mesurant, à un mètre du sol, jusqu'à 5 et 10 centimètres de diamètre.

Si on plante en futaie, autant que possible ne pas y mettre d'autres essences, car elles seraient inévitablement étouffées par l'extrême vigueur du Robinier. Le Robinier pseudo-acacia supporte sans trop souffrir l'atmosphère viciée des grandes ville et celle non moins défavorables des centres industriels. Il est exploitable à quarante ans, mais il vaut mieux attendre vers la soixantième année.

Léon Arbeaumont.

BIBLIOGRAPHIE

Les différentes cultures de Chrysanthèmes, par Vilmorin-Andrieux, avec une introduction par Henry de Vilmorin. (1 brochure, 54 pages, 16/24, ornée de gravures : 1 fr., franco, au Bureau du Journal.)

On a déjà beaucoup écrit sur le Chrysanthème, il est vrai que le sujet s'y prête, car, bien peu de plantes, en effet, ont été l'objet d'un engoument aussi rapide que bien mérité, et ...il y a encore de la place pour de nouvelles brochures.

Il appartenait à la maison Vilmorin, ayant atteint le plus haut degré du succès en ce genre de culture, de publier une *Notice* sur les différents genres de cultures qui ont été appliqués à cette plante, soit pour l'obtention de sujets spécimens et à tiges, soit pour la grande et la moyenne fleur.

Les différentes méthodes de multiplication, l'emploi des terres et engrais, la chasse aux insectes et la destruction des parasites, tout a été traité de main de maître et surtout de *praticien;* nous serons sobres d'eloges, la signature des auteurs suffit !

On sent, dans cet écrit, avec le désir de vulgariser celui d'être simple, concis et d'instruire même les plus réfractaires à... l'assimilation facile.

Après cette lecture réfléchie, tout le monde pourra se dire Chrysanthémiste ! et il ne manquera plus qu'un peu de pratique pour acquérir le tour de main.

Un vocabulaire donne l'explication des termes employés journellement et une série de gravures, représentant les principaux types, complète cet ouvrage qui a sa place obligatoire entre les mains de tous les amateurs et cultivateurs de cette plante à la mode.

L. C.

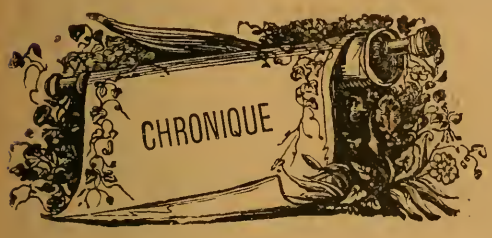
Ouvrages reçus : *Catalogue méthodique et synonymique des principales variétés de pommes de terre*, par Philippe de Vilmorin, 3e édition, refondue et augmentée de plus de 600 variétés. (1 brochure, 65 pages, chez l'auteur, à Paris.)

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Distinctions honorifiques; Les Concours régionaux agricoles. Azalea Indica. Mme Emma Eeckhaute. La Galerie des machines. Les Bureaux des Associations horticoles pour 1902. A l'Ecole Le Nôtre à Villepreux. Expositions françaises pour 1902. Nécrologie. *Lucien Chauré.* — Travaux du mois de Mars. *Jel Chauré.* — Choix parmi les nouveautés en fleurs, fruits et légumes mises au commerce en 1902 (*suite*). *Helcey.* — Les Orchidées : Cypripedium Vénus, var. : d'Oakwood. The Woodlands Orchids. Dictionnaire iconographique des Orchidées. *Otto Ballif.* — Les Fruits à l'Exposition d'Epernay (*suite*). *Alp. Dachy.* — Les Routes fruitières (*suite*). *Charles Baltet.* — Les Choux : Moyen pratique d'en avoir toute l'année (*suite et fin*). *F. Rabaute.* — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Chrysanthème Châtillon. Fraisier des Quatre saisons érigé de Trévoux. Choux : Milan de Pontoise d'hiver. Milan de Norvège. Milan de Vaugirard d'hiver. Quintal gros.



Au Ministère de l'Agriculture : *Distinctions honorifiques.* — Le *Journal Officiel* du 11 février publie les nominations suivantes dans l'ordre du Mérite agricole.

Au grade d'officier. — MM. Gourdin (A.), pépiniériste viticulteur à Saint-Hippolyte-du-Fort (Gard) ; Kaczka (H.), négociant en fleurs naturelles à Paris ; Prévost (L.-D.-H.), président de la S. d'H. de Pont-Lévêque (Calvados).

Au grade de Chevalier. — MM. Ardisson (Philippe dit Félix) propriétaire, horticulteur à Villefranche (Alp.-Marit.) ; Bonnange (F), ancien chef de Bureau au Ministère de l'Agriculture, à Palaiseau (S,-et-O.), médaille d'or de collaborateur à l'Exposition de 1900. Lauréat de l'Académie des sciences ; Bouquet (L.-J.-P.), horticulteur pépiniériste à Irigny (Rhône) ; Brouillaud (S.), propriétaire à Bègles (Gironde), administrateur de la S. d'H. de la Gironde; Charon (V.-J.), horticulteur à Paris ; Constantin, horticulteur à Lons-le-Saunier (Jura) ; Desouches (Oscar), horticulteur arboriculteur à Groslay (S.-et-O.) ; Flages (P.-L.) horticulteur à Billancourt (Seine) ; Fortin, horticulteur à Champrosay Draveil (S.-et-O.) ; Gilliers (A.-P.-N.), horticulteur maraîcher à Saint-Omer (Pas-de-Calais) ; Huguenin (J.-F.), propriétaire-arboriculteur à Paris ; Larger (L.-F), imprimeur à Paris, travaux spéciaux intéressant l'horticulture ; Lataste (L.), propriétaire-horticulteur à Bègles (Gironde) ; Maheut (A.-B.), propriétaire arboriculteur à Noisy-le-Sec (Seine) ; Manson (E.), jardinier horticulteur à Anisy (Calvados) ; Martinaud (A.), à Esmans (S.-et-M), vice-président de la S. d'H. des arrondissements de Melun et de Fontainebleau ; Mellé (E.-V.), instituteur public à Breuillet (Char.-Inf.), lauréat de la S. N, d'H. de France ; Monin (L.), jardinier chef à Gretz (S.-et-M.) ; Moreau (T.-H.) arboriculteur à Fontenay-sous-Bois (S.) ; Mouillevoix (J.), inspecteur principal à la vente en gros des fruits et légumes aux Halles centrales à Paris ; Philippon (S.-H.), entrepreneur de constructions rustiques à Chatenay (Seine) ; Playous (J.-J.), à Sept-Ponts (Lot), plantation de chênes truffiers ; Quémet (A.-A) jardinier à Crouy-sur-Ourq (S.-et-M.) ; Révol (S.-J.-M) jardinier chef à l'asile d'aliénés de Bron (Rhône).

Les concours régionaux agricoles de 1902. — — Le ministre de l'agriculture a, par décision en date du 6 février 1902, fixé les dates d'ouverture et de clôture des Concours régionaux agricoles de 1902, comme suit :

Foix : 24 mai au 1er juin.
Nevers : 31 mai au 8 juin.
Beauvais : 14 au 22 juin.
Laval : 21 au 29 juin.
Chambéry : 30 août au 7 septembre.

Azalea Indica : Mme Emma Eeckhaute. — Parmi les dernières obtentions, cette variété est considérée comme une des meilleures ; la fleur, grande, bien double, est d'un coloris carmin pâle, strié carmin vif, avec pétales bordés blanc ; le feuillage est vert foncé et la plante se forme et se force très bien.

La Galerie des Machines après le concours agricole, aura vécu.

D'après une convention entre les différents pouvoirs publics, l'Etat cède à la Ville de Paris la Galerie des machines, à démolir, ainsi que le terrain du Champ de Mars qui sera construit d'après un plan arrêté par les ingénieurs.

D'un autre côté, moyennant 600.000 francs, la Ville achète les grandes serres du Cours-la-Reine ainsi que la passerelle faisant face à la Manutention militaire.

Les Bureaux des Associations horticoles pour 1902. — *Association des anciens élèves de l'École nationale d'horticulture de Versailles* ; Président : M. F. Cayeux ; Vice-président : M. Tillier ; Secrétaire-Trésorier perpétuel : M. Lafosse ; Secrétaire : M. Welker.

S. horticole de l'Aube ; Président : M. Demandre ; secrétaire-général : M. Lucien Baltet ; trésorier : M. Airault-Petit.

A l'École Le Nôtre à Villepreux. — Le samedi 8 février, ont eu lieu les examens de sortie des élèves de l'École d'horticulture Le Nôtre, à Villepreux, devant un jury composé de :

M. Patenne, conseiller général de la Seine, président ;

M. Chevalier, secrétaire général de la S. d'H. de Seine et-Oise ;

M. Vitry, arboriculteur, à Montreuil-aux-Pêches ;

M. Gatellier, directeur du fleuriste de la Ville de Paris ;

M. Gravereau, horticulteur à Neauphle-le-Château ;

M. Oudot, chef de culture chez M. Victorien Sardou, à Marly-le-Roi.

L'examen a eu lieu en présence de M. Barbizet, contrôleur général de l'Assistance publique, et de M. Guillaume, ancien directeur de l'École, inspecteur des Domaines de l'Assistance publique.

Les élèves, présentés par le directeur, M. Pottier, ont été reconnus aptes à recevoir le Certificat de l'enseignement professionnel, ils ont été classés dans l'ordre suivant :

1. — Pascaud,
2. — Aubry,
3. — Leyreloux,
4. — Bié,
5. — Belou,
6. — Borette,
7. — Bize (Joseph),
8. — Blondel,
9. — Bonnefond,
10. — Lecreux,
11. — Curing,

Un généreux donateur ayant offert un prix de 75 francs en espèces, il a été ainsi réparti : 50 francs à l'élève classé premier et 25 francs au second.

La Commission a été unanime à reconnaître les progrès accomplis au point de vue de l'instruction théorique et pratique, et a adressé ses félicitations au Directeur et au personnel du corps enseignant.

Expositions françaises pour 1902 :

Grasse (Alp.-Marit.), avril 1902.

Le Hâvre (S.-Inf.) du 8 au 10 novembre, Exposition de chrysanthèmes.

Marseille, du 15 au 18 mai.

Nécrologie. — C'est avec la plus profonde douleur que nous avons assisté le 13 février, aux obsèques de celui qui fut l'ami en général de tous ceux qui l'ont connu et le nôtre en particulier ; Pierre COTTANT, architecte paysagiste, officier du Mérite agricole, officier de l'ordre du Libérateur, est décédé à Paris le 11 février dans sa 60e année.

P. Cottant était très connu de l'horticulture française, car, outre les nombreux travaux de paysagiste qu'il a exécutés, il était, depuis de nombreuses années chargé de l'exécution des travaux de jardinage nécessités par l'organisation de nos expositions horticoles ainsi que de ceux nécessités, au Palais de l'Industrie, à la galerie des Machines, pour les Concours agricoles, les expositions des Beaux-Arts, etc.

C'est un bon et honnête homme qui disparaît, avant son temps, au grand regret de tous les siens et de ses amis.

Le 19 février *M. Emile Aubry*, fabricant de coutellerie horticole, officier du Mérite agricole, ancien membre des comités d'admission et d'installation de l'Exp. Univ. de 1900 (clas. 43) est décédé, à Paris, dans sa 52e année.

LUCIEN CHAURÉ.

TRAVAUX DU MOIS DE MARS

JARDIN D'AGRÉMENT

Les quelques beaux jours que nous avons eus dans la première quinzaine de février, ont mis le monde des jardins en mouvement, mais il a fallu vite en rabattre et sur la fin du mois se croiser les bras et contempler la neige tombant et la gelée durcissant la terre.

Mais Mars, avec son soleil déjà chaud et malgré ses giboulées, va voir éclore dans nos jardins, quelques Jacinthes et Tulipes hâtives, les jolis petits Galanthus nivalis (perce-neige), les Giroflées, des Iris de Perse les Muscaris et des Narcisses, des Pensées et des Pâquerettes, des Triteleia, des Crocus, diverses Primevères, des Pervenches, des Fritillaires (Couronne impériale), des Auricules, des Anémones, sans oublier les gracieuses Hépatiques à fleurs simples bleues, blanches et même roses et à fleurs doubles bleues ou roses.

Existe-t-il des Anémones Hépatiques à fleurs blanches doubles?

Non! disent les uns! Oui! disent les autres!

Selon certains, elles auraient existé et se seraient perdues. Selon d'autres, elles seraient retrouvées, car, en Angleterre et en Hollande des horticulteurs déclarent les posséder; si cela est, il n'y a pas de raison pour que nos horticulteurs français ne nous en offrent pas d'ici peu.

La culture de cette petite renonculacée dite aussi Herbe de la Trinité, est très facile, elle vient dans toutes les bonnes terres, à toutes les expositions mais préfère de beaucoup la terre de bruyère et l'exposition nord, aussi est-ce pour cela qu'on s'en sert pour border les massifs, de plantes dites : de terre de bruyère, Azalées pontiques, Kalmias, Andromeda Japonica, Rhododendrons.

On les multiplie par la division des touffes, de la fin de l'été à l'automne; le semis est peu pratiqué par suite de la difficulté à récolter la graine ; on peut aussi en cultiver en pots, en terre de bruyère, qu'on rentre en serre froide ou sous châssis et qui fleurissent dès janvier; on en garni les jardinières de salon ou des suspensions.

Mars, c'est le réveil de la nature, c'est le printemps avec son équinoxe où les deux pôles de la terre se trouvant à égale distance du soleil, les jours et les nuits sont de même longueur, et c'est, aussi, si on en croit les vieilles écritures, l'anniversaire du jour où : *Deus creavit cœlum et terram...*

Tout est à faire au jardin d'agrément, bêcher, fumer, nettoyer, continuer la plantation des arbustes d'ornement y compris les rosiers, nettoyer et refaire les pelouses; répandre du sulfate de fer sur les gazons envahis par la mousse, les recouvrir d'un fin terreau, nettoyer les arbustes de terre de bruyère, crocheter au pied et recharger de terre neuve, arracher et diviser les plantes vivaces trop touffues, les replanter en un autre endroit, ou renouveler la terre si on les replante au même; marcotter les arbrisseaux, les plantes vivaces grimpantes, Vigne vierge, Glycines, etc. ; au sujet des Glycines voici un procédé donné par le *Bulletin horticole belge* pour les faire remonter, c'est-à-dire refleurir la même année.

« La Glycine est incontestablement un des plus remarquables arbustes sarmenteux d'ornement que l'on connaisse dans les jardins. D'une vigueur peu commune, elle peut dans un temps relativement court, garnir de grandes surfaces murales ou former des guirlandes et des cordons d'une grande longueur, habiller de vieux arbres, etc...

Si on veut prolonger la floraison de la Glycine, ou suivant l'expression consacrée, la faire « remonter » au cours de la belle saison, voici un procédé indiqué aux amateurs qui pourraient ne pas le connaître.

Taille d'hiver. — Tailler les coursonnes, enlever le bois mort et supprimer les branches dites gourmandes.

Taille d'eté. — Tailler les nouveaux rameaux, qui se sont développés à environ dix centimètres de leur point d'attache, ce qui oblige la Glycine à « refaire », c'est-à-dire à fleurir pendant toute la belle saison. Sa floraison d'été est peut-être plus jolie que celle du printemps, par cette raison

que les grappes, qui se forment dans la belle saison, émergent de la verdure qui semble ainsi former un cadre naturel à ces gracieuses inflorescences. »

Peu de semis encore à risquer, en pleine terre, en ce mois, ils sont trop à la merci d'un coup de froid qui peut les détruire complètement, mais sous châssis, sur couche, ils sont légion et comme c'est une nomenclature à laquelle on ne peut rien ajouter ni retrancher et où il n'y a rien à innover, nous empruntous cette liste aux : Plantes de pleine terre, de Vilmorin.

Abronia umbellata, Acanthes, Achimènes, Acrolinium roseum, Agathea amelloïdes, Ageratum du Mexique et autres, Agrostis elegans et capillaris, Alonzoa Warscewiczii, linifolia et myrtifolia, Amarante Crête de coq à feuillage, Amarantoïdes, Argémone à grande fleur, Asclépias, Aunée glanduleuse, Balisiers (Cannas), Balsamines, Basilics, Bégonias, Belles-de-Nuit, Brachycome iberidifolia, Callirhoe involucrata pedata, Capucine hybride de Lobb, Célosie à panache, Centaurée Ambrette, candidissima, Centauridium Drummondii, Chrysanthème à carène des jardins, vivace de l'Inde et du Japon, Cinéraire maritime, Clianthus Dampierii, Clintonia pulchella, Cliveia miniata, Cobée grimpante, Coleus, Coréopsis annuels, Cosmos à grande fleur pourpre, Cuphea platycentra pourpre, Cupidone bleue, Dahlias, Datura d'Egypte double meteloïdes, Eccrémocarpe, Eryngium (plusieurs espèces), Ficoïdes cristallines (glaciale), Gaillarde peinte et var., Gaura de Lindheimer, Gesneria, Giroflée quarantaine, Quarantaine parisienne, Quarantaine Cocardeau, Gloxinias, Héliotropes, Hugélie bleue, (Didiscus), Immortelle à bractées et var., Impatiens Sultani, Ipomées, Isotoma axillaris et petræa, Kaulfussie amelloïde, Lantana, Lavatère à grande fleur, Liatride, Linaire, Lippia repens, Loasa orangé, Lobélie erine rameuse, Lophosperme grimpant, Lotier de l'île Saint-Jacques, Lychnis (Croix de Jérusalem) hybride, Malope à grande fleur, Martynia, Matricaire, Maurandie, Mimules divers, Morelles (Solanum), Morelle à œufs, Mouron à grande fleur, Muffliers grands et nains, Musa ensete, Nægelia hybride, Nicotiana (Tabac) colossea, Niérembergie, Nycterinia selaginoïdes, Œillets de Chine variés, Oxalide rose, Pensées, Pentstémons, Pervenche de Madagascar, Pétunias, Phlox de Drummond, Pieds-d'alouette vivaces hybrides, Podolepis, Pourpier à grande fleur, Primevère du Japon, Pyrèthre frutescent (Anthemis), Parthenium aureum rose, Reine-Marguerite, Réséda, Rhodanthe de Mangles, Ricins, Roses trémières de la Chine, Sabbatia campestris, Sanvitalia procumbens, Sauge coccinée éclatante, Schizanthus divers, Seneçon des Indes double, Sensitive, Stevia serrata et purpurea, Streptocarpus Kewensis et hybrides, Tagète (œillet d'Inde) luisante, signata, pumila, Thlaspi de Gibraltar, Torenia Fournieri, Trichosanthes colubrina, Tritoma uvaria, Tydea hybride, Verveines hybrides et autres, Violettes, Wigandia, Zinnia élégant double du Mexique, etc.

Fin du mois, on commencera à mettre en végétation les bulbes, tubercules et rhizomes à planter en mai ; bien entendu, en serre ou sous châssis.

A la fin du mois, si le temps est propice, on débuttera les rosiers et on décapuchonnera ceux qui auront été abrités des froids avec le *Papier protector Lévêque*, on devra choisir pour cela une bonne journée, avec un temps couvert et non du soleil pour éviter une brusque transition.

On pourra commencer la taille, mais là, il est difficile de fixer une date exacte, cette opération étant subordonnée au degré de végétation et à l'échauffement de la température; enlever tous les gourmands et gratter au pied.

Jardin fruitier

Commencer et terminer, si possible, la taille des arbres fruitiers par un temps propice exempt de gelée.

Continuer et achever, autant que faire se pourra, les dernières plantations des arbres fruitiers, surtout des pruniers qui fleurissent de bonne heure; essayer quelques nouveautés parmi celles qui ont fait leurs preuves, comme, paraît-il, la Prune *Abbaye d'Arton*.

— Aimez-vous les prunes ? nous demandait à l'automne dernier notre grand pépiniériste troyen Charles Baltet.

— Parfaitement! lui répondis-je, et surtout en pruneaux.

— Eh bien, connaissez-vous la prune : *Abbaye d'Arton* ?

— Arton ! mais c'est... l'Abbaye... de Poissy ?

— Oh rien du pauvre bouc émissaire !

— Non ! et beaucoup d'autres comme moi !

— Eh bien, c'est une récente variété peu

connue, quoique très bonne, et qui doit son nom à ce qu'elle a poussé, toute seule, sur les ruines de la vieille Abbaye d'Arton, près de Valréas (Vaucluse), la patrie des bonnes prunes, d'un noyau datant peut-être du temps des moines qui l'habitaient. Mais quelque soit son origine, c'est un très bon fruit.

L'arbre est vigoureux et d'une production abondante. Le fruit est gros et souvent

PRUNE : ABBAYE D'ARTON (GROSSEUR NATURELLE)

très gros, oblong; l'épiderme a, pour teinte de fond, un jaune saumoné largement recouvert de violet rougeâtre, qui est la nuance dominante, le tout poudré d'une pruine cendrée. La chair est jaune, ferme, bien sucrée, relevée d'un agréable parfum, très bonne.

Ce fruit est excellent pour la table, les tartes et autres préparations culinaires; mais il présente spécialement des aptitudes remarquables au séchage ; en effet, grâce aux qualités et à la constitution ferme de sa pulpe, et par suite aussi des dimensions restreintes de son noyau, il se transforme facilement en magnifiques et délicieux *pruneaux*.

Cette variété est, d'ailleurs, considérée comme une amélioration de la fameuse *Prune d'Agen* universellement réputée pour sa valeur au séchage.

— Ah ça ! mais c'est une vraie description de pépiniériste en ayant à vendre, que vous me faites-là !

— Parfaitement, et je vous engage à la publier dans le *M. d'H*, pour intéresser vos lecteurs.

— Jamais de la vie! cela ressemblerait trop à une réclame; envoyez-m'en d'abord un sujet, je le planterai, je récolterai et je goûterai ses fruits. Si leur ramage ressemble à leur plumage..., je le recommanderai à tout le monde. Mais, comme cela peut être long, en attendant, chers lecteurs, faites comme moi, essayez vous-mêmes, et, si vous aimez les pruneaux, plantez ferme la Prune *Abbaye d'Arton*.

Opérer le semis des noyaux qu'on aura mis stratifier.

Continuer le crochetage et à répandre les engrais chimiques et le sulfate de fer au pied des arbres fruitiers.

Faire une chasse acharnée aux insectes, détruire les chenilles, la Cheimatobia, etc., enduire les arbres de *mixture sulfureuse*, faire de la fumée, etc.; enfin se reporter à tous les conseils que nous avons déjà donnés et surtout les mettre en pratique pour cette chasse qui a une importance extrême sur la récolte future et pour laquelle on ne devra rien négliger.

Jardin potager

On pourra risquer quelques semis de pleine terre, en choux, carottes, lentilles scorsonères, persil, cerfeuil, pois, etc.

En godets ou en coquilles d'œufs sur couche, on sèmera les cucurbitacées (1), les solanées, et on sèmera aussi les oignons hâtifs, haricots nains, etc.

Replanter les bordures d'oseille, thym, civette, lavande, etc.; planter les légumes pour faire monter à graine, débutter les artichauts, commencer la plantation des asperges d'Argenteuil (en griffes de 2 ans).

Serres

Orangerie Conservatoire

Aérer le plus possible et se précautionner contre les premiers coups de soleil; on blanchira le dessus des serres ou on abritera avec des toiles roulantes ou des panneaux.

(1) Consulter la brochure : *les Melons pour tous* par Bonnor Petit (0 fr. 75.)

Un des procédés le plus économique consiste à délayer du blanc d'Espagne ou de Meudon dans de l'eau, d'y ajouter un peu de colle de pâte ; et, à l'aide d'un petit balai de bouleau on asperge les vitres par un temps sec ; en séchant, le blanc adhère suffisamment pour ne pas être enlevé par les petites pluies, et, quand il est lavé par une forte averse, on en est quitte pour recommencer, l'opération n'étant pas coûteuse.

Multiplier et bouturer les plantes qui doivent servir aux garnitures du jardin, commencer les rempotages des plantes d'orangerie.

On rempotera au fur et à mesure les boutures de Chrysanthèmes dans un bon compost contenant des engrais chimiques. Pour tous ces détails, se reporter aux différents ouvrages traitant spécialement de cette culture (1).

APPARTEMENT

Donner de l'air et sortir les plantes d'appartement par le beau temps ou la pluie fine, mais leur éviter de recevoir une giboulée ; s'assurer que le trou du pot est bien dégagé et laisse écouler l'eau d'arrosage.

JEL CHAURÉ.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1902 (1).

(*Suite*)

Poursuivant notre incursion dans le vaste domaine des Chrysanthèmes,

(1) *Les différentes cultures de Chrysanthèmes*, par Vilmorin et Cie (1 franc).
Culture des Chrysanthèmes à grande fleur et à taille basse par G. Chabanne et A. Choulet, (1 fr. 25).
Les Chrysanthèmes par G. Bellair et V. Bérat, (2 francs).
La culture des Chrysanthèmes à la grande fleur par Viviand Morel, (1 franc).
Le Chrysanthème à la grande fleur par A. Cordonnier, (2 fr. 50).
Au bureau du journal.

CHRYSANTHÈ

LLON.

nous notons parmi les nouvelles obtentions de Nonin, à Châtillon, près Paris, un de nos semeurs les plus émérites : *Châtillon*, grande fleur incurvée, duveteuse, d'un très joli coloris rose argenté; *Mlle Jeanne Nonin*, jap. inc. blanc pur; *Mlle Juliette Desmadryl*, jap. rose pâle, teinté chair; *Mme Eugène Delaire*, jap. larg. pétal. blanc crème, lignés pourpre; *Mme de la Crouée*, jap. inc. rose pur, centre or; *Mme Gaston Clément*, jap. blanc très pur; *Chrysanthémiste Fiérens*, jap. inc. lilas; *M. Chauchard*, jap. inc. jaune d'or vif; *Henri Leroux*, jap. rose vif, revers argentés; *Mytilène*, inc. jaune foncé; *Lumineux*, jap. rouge feu, revers chamois et...finissons par : *Tour du Monde*, inc. glob. rouge carmin, revers bronze.

Il est inutile d'ajouter que toutes ces variétés ont été certifiées, ce serait faire injure à l'obtenteur, qui a pour principe de ne mettre au commerce que des variétés de mérite.

Par M. A. Sannier, pépiniériste à Rouen (Seine-Inférieure) : Poire *Colonel Marchand*, issue de la P. *Saint-Germain d'hiver*, × *Bonne de Malines*, fruit à chair fine fondante et sucrée, maturité de janvier à Mars.— Poire : *Félix Sahut*, issue de la P. *Passe-Colmar* × *William*, fruit à chair fine, fondante, juteuse, sucrée et parfumée, maturité fin janvier.

Continuons nos périgrinations, et signalons à Lyon, chez MM. Rivoire, pére et fils, un nouveau fruit: le *Fraisier des Quatre saisons érigé de Trévoux*, issu de la var. *La Généreuse*, dont il a conservé toutes les qualités : abondance, parfum et grosseur des fruits : Il a gagné, paraît-il la rigidité des tiges, ce qui permet de cueillir les fraises propres sans qu'elles aient trainé sur la terre, le paillis ou le tan, avantage très précieux, qui, s'il s'étendait à toutes les

variétés serait très avantageux mais tuerait

FRAISIER DES QUATRE SAISONS ÉRIGÉ DE TRÉVOUX

impitoyablement le commerce des Porte-fraisiers en fil de fer.

Qu'en penseriez-vous, Lacroix?

Les Lobelias vivaces Gérardi et Rivoirei, dont le mérite a été consacré, voient et verront encore s'ajouter de nouvelles variétés. Pour aujourd'hui, c'est *Oriflamme* aux fleurs rose très vif teinté de carmin, au feuillage vert foncé qui apparaît.

On peut en dire autant des Bégonias

BEGONIA SEMPERFLORENS IMPÉRATRICE DE RUSSIE

semperflorens, dont le nombre s'accroît de jour en jour, la nouvelle variété est à fleurs blanc pur, à feuilles très petites et vert clair recouvertes complètement par la masse de fleurs, qui forme — Boule de neige — aussi pour rappeler la Néva en hiver, l'a-t-on nommée : *Impératrice de Russie.*

Les Œillets perpétuels ont le grand avantage de fleurir le sixième mois du semis, l'*Étincelant* est à fleurs rouge étincelant, et se comporte aussi bien en pleine terre qu'en pot.

Au merveilleux Parc de la Tête d'or, les visiteurs ont pu admirer de jolis massifs de *Violette cornuta à grandes fleurs* d'un beau violet, propres à confectionner des couronnes et des bouquets, ainsi qu'une *Ipomée géante blanche*, à fleurs mesurant jusqu'à 16 centimètres de diamètre, d'un coloris blanc de cire avec une grande étoile verte à cinq branches; cette plante grimpante, qui porte aussi le nom de *Calonyction speciosum*, a été ainsi que la *Violette cornuta*, multipliée par cette maison, qui en dispose en faveur des amateurs.

(*A suivre.*)

HELCEY.

LES ORCHIDÉES

CYPRIPEDIUM VENUS, *var.* DO'AKWOOD.— Les importantes acquisitions obtenues au moyen des hybridations nous donnent parfois l'occasion de signaler l'apparition de gains tout à fait extraordinaires. Pour le moment, le grand succès du jour est le merveilleux métis du *Cypripedium Venus*, variété d'*Oakwood*, obtenu dans la collection d'un des principaux orchidophiles de l'Angleterre, Norman C. Cookson Esq., entre le splendide *C. insigne* var. *Sanderæ* (un remarquable albinos) et le *Cyp. niveum*, qui a été présenté à la dernière séance de la S. royale d'H. de Londres.

Sa fleur est grande, de la dimension de celle d'un *C. insigne*; elle est blanche avec un petit reflet vert pomme au centre du sépal dorsal supérieur. Les pétales et les sépales blancs sont parsemés de petits points

pourpre. De l'avis unanime des orchidophiles anglais, on n'avait pas depuis longtemps exposé à Londres une Orchidée hybride aussi attrayante et remarquablement belle.

The Woodlands Orchids. — Sous ce titre, M. Frédérick Boyle a publié, dans un superbe volume de luxe, la description détaillée de la fameuse collection d'Orchidées de R. H. Measures Esq., The Woodlands près Londres. Cet intéressant album qui est édité par la librairie Macmillan et Cie à Londres renferme avec ses 274 pages de texte, seize superbes et grandes chromolithographies qui représentent fidèlement quelques-unes des admirables Orchidées rarissimes de cette célèbre collection.

Cet ouvrage ne traite pas de la culture, mais il donne la description des principales espèces ainsi que des nombreuses variétés de choix qui composent la collection de ce grand orchidophile. Bien qu'il soit écrit en anglais, ce volume, qui est élégamment relié, et mérite d'avoir sa place marquée dans la bibliothèque de tous les orchidophiles, qui pourront y puiser des indications qu'ils chercheraient en vain dans d'autres ouvrages. L'histoire, la découverte, ainsi que l'introduction en Europe d'une grande partie des Orchidées exotiques est, par contre, traitée en détail et d'une manière intéressante et instructive, une raison qui devrait déjà, à elle seule, engager toutes les personnes qui s'intéressent à ces belles épiphytes à se procurer cet album, dont un certain nombre d'exemplaires est mis en vente par la librairie Macmillan et Cie, à Londres, pour le prix d'une guinée ou de 26 fr. 50 c ; car en littérature horticole, nos voisins d'outre-Manche font aussi grandiosement les choses.

Dictionnaire iconographique des Orchidées. — La 46e livraison de cette intéressante et importante iconographie renferme les planches des Orchidées suivantes: *Bletia hyacinthina*;— *Bulbophyllum Lobbii*, var. *Nattesiæ*, une curieuse orchidée de Java — *Cattleya superba* ou *C. violacea*; — les *Chysis lævis* et *Limminghei*; — *Cypripedium Kubele*, un magnifique hybride entre les C. *œnanthum superbum* et *C. Youngianum*; — *Grammatophyllum Ellisi*, une belle espèce de Madagascar; — *Lælio-cattlleya Canhomiana*, var. *alba*, un superbe métis;— *Lycaste Micheliana*; —*Polystachya pubescens*.; — le remarquable *Schomburgkia Thomsoniana*; — *Trichopilia tortilis* et le superbe *Vanda Miss Joachim*, un hybr. des *V. teres* et *V. Hookeriana*.

Otto Ballif.

LES FRUITS A L'EXPOSITION D'ÉPERNAY

(*Suite.*)

Si la pomme *Calville blanc* est à juste titre la plus renommée des pommes dites de — jardins, — dans les vergers cette réputation méritée est acquise à la pomme *Court-pendu plat rouge*. C'est une pomme de forme très applatie, grosse ou très grosse, bien colorée de pourpre rosé et de jaune d'or, attachée à l'arbre par une queue très courte, et c'est à cette dernière particularité qu'elle doit son nom. La chair est plus ferme que celle de la *Calville blanc*, mais, en revanche, elle est plus juteuse, plus sucrée, plus parfumée. D'une rusticité parfaite, ce fruit ne connait pas la tavelure, et au fruitier, si on n'y a rentré que des fruits sains, on peut les conserver les uns sur les autres, trois ou quatre d'épaisseur, avec la plus grande facilité pendant toute la durée de la maturité, soit de janvier-février en avril-mai.

L'arbre est de vigueur modérée et de fertilité constante; il fleurit en juin, et, par conséquent, est peu exposé aux atteintes des gelées tardives. Le branchage est toujours trop fourni, c'est dire qu'il ne faut pas négliger l'élagage.

La Pomme *Court pendu plat rouge* est la plus délicieuse de toutes les pommes lorsqu'elle est cuite au four, soit au naturel, soit au beurre. Elle sert aussi à fabriquer la plus exquise des compotes, une compote rosée et transparente; et, de plus, elle subit le séchage très rapidement.

En un mot, variété de tout premier ordre, qui ne peut manquer nulle part et qu'on doit toujours rencontrer en plusieurs exemplaires dans tous les vergers. Ne se cultive réel-

lement bien qu'en haute tige en plein vent, sur sujet franc. Est connue dans certaines contrées sous les noms de *Pomme de rosa*, — *Reinette plate*, — *Court-pendu double*.

La Pomme de « *Croquet franc* » ou « *Bon Pommier* » est une autre pomme de verger bien recommandable également par sa beauté et sa fertilité. Elle est certainement inférieure, comme qualité, à la précédente; cependant, si on se place au point de vue du rapport, elle l'égale, et peut être la surpasse, non pas que sa production soit plus grande, non ; mais elle doit à sa belle apparence d'avoir toujours une vente facile sur les marchés. Et, en effet, elle est très jolie cette pomme moyenne, par sa forme et par sa robe richement parée de pourpre foncé à l'insolation.

L'arbre, à cultiver toujours sur franc pour haute tige en plein vent, est de vigueur moyenne; il forme une très belle tête arrondie, au branchage épais qui, par conséquent, réclame un élagage au moins bisannuel.

Floraison très tardive; maturité de décembre-janvier à février-mars.

Avec la pomme *Reinette grise*, nous restons encore au verger car ce pommier n'est fertile que s'il est cultivé en haute tige en plein vent sur sujet franc ; il forme ainsi un grand arbre relativement élevé, et qui produit avec abondance.

Le fruit — pas n'est besoin de parler de couleur — est de grosseur moyenne, à chair tendre, juteuse, mais avec une saveur un tantinet acide qui ne plaît pas à tout le monde, aussi ce fruit est le plus souvent destiné à la cuisine, et par la cuisson il produit une marmelade qui sert à confectionner des tartes de toute bonté.

Maturité : décembre à avril; fortement attachées à l'arbre, ces pommes résistent à l'effort des plus grands vents (1).

(*A suivre*,)

Alphonse Dachy.

(1) A cause de ces deux particularités exceptionnelles : son port élancé et élevé — ses fruits fortement attachés qui résistent à l'effort des vents les plus violents — cet arbre convient spécialement pour la plantation des routes fruitières, et M. Baltet, leur apôtre, doit l'avoir en singulière estime.

LES ROUTES FRUITIÈRES

BUT. — ORIGINE. — INSTALLATION. — PRODUIT
CHOIX DES ESPÈCES A PLANTER

(*Suite.*)

Organisation des services vicinaux.

A la suite d'extensions et de modifications, le réseau des voies de terre, en France, comprend aujourd'hui :

1° Les *routes nationales* construites, réparées, entretenues et administrées par l'État;

2° Les *routes départementales* construites et entretenues au compte des départements intéressés;

3° Les *chemins de grande communication* ;

4° Les *chemins d'intérêt commun* ;

5° Les *chemins vicinaux ordinaires*.

Les travaux d'établissement des chemins sont à la charge des communes propriétaires du sol de la route. Ces trois sections sont gérées par les agents-voyers ressortissant au ministère de l'intérieur.

Les routes nationales qui rentrent dans les services des Ponts et chaussées relèvent du ministère des travaux publics.

Quand aux routes départementales qui, pendant longtemps, ont été dirigées par les ingénieurs des Ponts et Chaussées, la plupart d'entre elles sont actuellement rattachées à la petite voirie.

Plusieurs Conseils généraux ont déjà fusionné tous les services vicinaux entre les mains des ingénieurs.

Chacun de nos départements possède des arbres forestiers sur routes ; un certain nombre ont déjà planté des arbres fruitiers.

Lorsque le personnel vicinal — à tous les dégrés de l'échelle — aura reçu une instruction suffisante de l'arboriculture, une adhésion franche et l'entraînement succéderont au calme et aux hésitations.

En ce moment, la récolte n'est pas assez abondante et le maraudage y prélève un droit trop draconien. Attendons qu'il y ait pléthore, alors les larcins deviendront ou argument superflu ou quantité négligeable.

Quoique donnant de sérieuses espé-

rances par les résultats acquis, le revenu ne saurait entrer aujourd'hui en ligne de compte. En le calculant seulement à 1 fr. net par arbre, — chiffre au-dessous du minimum — l'encaisse annuelle se totaliserai par centaines de millions de francs, si tout le réseau vicinal était planté. Et combien d'arbres à grand rendement rapportent une moyenne annuelle de 20 francs et au delà?

Il appartient donc aux Sociétés et à la Presse de réclamer encore l'admission de ce facteur puissant de la fortune publique.

Aux adversaires qui disent : « Que feronsnous alors de nos fruits? » contentons nous de sourire, mais à l'objection du maraudage, répondons comme le grand Frédéric, lors de l'installation des routes fruitières en Poméranie : « Au moins, nous sommes certains que la population en aura profité! »

Nos routes fruitières.

La France compte actuellement plus de 500.000 arbres fruitiers, plantés sur les routes et chemins de l'État, du département, de la commune.

Le pommier à cidre est l'essence dominante. Viennent ensuite le cerisier à kirsch, le poirier à cidre, les pommiers et poiriers, fruits de table ou de marché, le prunier, fruit industriel; puis le merisier, le noyer, le châtaignier; enfin, le mûrier, l'amandier, l'alisier, le sorbier, l'olivier, même le figuier et la vigne perchée.

La région de l'Est se trouve la mieux favorisée, sous le rapport du nombre de sujets. En effet, les départements de Meurthe-et-Moselle, des Ardennes, de la Meuse, des Vosges, de la Haute-Marne, de la Marne, de la Haute-Saône et du Doubs, tiennent la la tête. La Haute-Garonne, l'Oise, l'Aube, la Dorgogne, le Nord, Seine-et-Oise, Yonne, Bouches-du-Rhône, Eure, les suivent à distance. Après ceux-ci marchent: le Gers, la Haute-Savoie, la Mayenne, la Somme, le Cher, l'Ain, Seine-et-Marne, Haute-Vienne, Aude, Loire, Corse. Enfin, citons: Rhône, Allier, Jura, Lot-et-Garonne. Corrèze, Creuse, Hautes-Pyrénées, Vienne, Sarthe, Gironde, Var, Côte-d'Or, Hautes-Alpes, Deux-Sèvres, Puy-de-Dôme, Hérault, Savoie, Nièvre, Pyrénées-Orientales, Charente-Inférieure, figurant pour un chiffre variant de 800 à 2.000 sujets — alors que les premiers sont à 100.000!

Et le mouvement de plantation continue partout. Rendons hommage aux municipalités qui, depuis une dizaine d'années, ont suivi l'impulsion donnée par les administrations d'ordre plus étendu, en préparant à leurs successeurs un fructueux chapitre de recettes!

Nous ne parlons pas du département de la Seine. Trop fréquenté par une population de promeneurs en villégiature ou en fête, l'utile a du céder le pas à l'agréable. Cependant, le Conseil général, l'Assistance publique, ont créé des vergers vicinaux sur de vastes terrains, ou à la portée d'établissements de bienfaisance ou de refuge.

(*A suivre.*) Charles BALTET.

LES CHOUX

MOYEN PRATIQUE D'EN AVOIR TOUTE L'ANNÉE

(*Suite.*)

On sème dans les premiers jours de mai. On plante directement en place.

Les variétés à semer à cette époque sont les Choux de Milan, parmi lesquels entrent: le *Milan ordinaire*, le *Milan des Vertus*, le *Milan de Pontoise*, le *Milan de Norvège*. On peut aussi semer deux variétés tardives de Choux Cabus : le C. *Quintal* en mars et le C. de *Vaugirard* en juin.

La récolte a lieu pendant tout l'hiver pendant les mois de décembre, janvier, février, mars. Le C. *Quintal* et le C. de *Vaugirard* assurent la provision pour la fin de l'hiver.

CHOU MILAN DE PONTOISE D'HIVER

Si on ne prend pas les précautions néces-

saires, les choux d'hiver peuvent être détruits par les gelées ; aussi doit-on tâcher de les conserver.

Pour assurer cette conservation, plusieurs moyens se présentent : 1° les choux arrachés à racines nues, sont disposés par rangées, couchés sur le sol, les pommes dirigées vers le Nord ; on recouvre ensuite les racines et les tiges d'une légère couche de terre ; 2° il suffit simplement d'arracher les

CHOU DE VAUGIRARD D'HIVER

choux et de les renverser la tête en bas, les racines en l'air, la tête étant, bien entendu, enterrée. Un troisième moyen, qui réussit assez bien dans les terres légères, surtout lorsque les têtes de choux ne sont pas arrivées à leur dernière grosseur, est celui qui consiste à creuser une auge de largeur et de profondeur variables, pour y renverser les choux la tête en bas ; on les recouvre ensuite de 8 à 15 cent. de terre.

Ces moyens de préservation permettent d'avoir une provision constante et suffisante de choux pendant tout l'hiver, et d'arriver à la récolte des choux de prin-

CHOU DE MILAN DE NORVÈGE

temps qui leur succèdent. On est ainsi arrivé au point de départ.

En suivant les indications précédentes, les maraîchers qui m'environnent ne manquent jamais de choux.

Je laisse cependant à ceux qui voudraient suivre ces indications le soin de choisir, parmi les variétés signalées, celles qui paraîtront à chacun d'eux les mieux appropriées à son système de culture.

F. RABAUTE.

(Gravures de la maison Vilmorin.)

CHOUX QUINTAL GROS

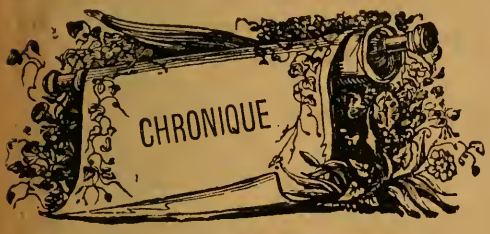
LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

CHROMOLITHOGRAPHIE : SCHIZANTHUS WISETONENSIS (VARIÉS)

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Distinctions honorifiques; Nominations. Palmes académiques. Expositions étrangères. Distribution de greffes de fruits à cidre. Les Bureaux des Associations horticoles françaises pour 1902. Les Chenilles et les Canards. Expositions horticoles françaises pour 1902. A l'Exposition d'Hanoï. A la S. N. d'H. de France. Livraison de plantes vendues. L'Horticulture au Concours agricole. A la Société des Agriculteurs de France. A l'Association de la Presse agricole. Nécrologie. *Lucien Chauré*. — Les nouveaux Schizanthus Wisetonensis hybrides var. *Otto Ballif*. — Chronique étrangère. Cyclamens de Perse odorants. Exposition de Roses à Dusseldorf. *O. B.* — Choix parmi les nouveautés en fleurs, fruits et légumes mises au commerce en 1902 (*suite*). *Helcey*. — Iris Kæmpferi Japonais (*suite et fin*). *Otto Ballif*. — Lettres horticoles (*suite*). A propos d'Essences de fruits... artificielles. *Lucio*. — Les Routes fruitières (*suite*). *Charles Baltet*. — Les Nouveautés : Viburnum tinus roseum. *O. B.* — Céleri Rave. *A. Lesouds*. — Bibliographie. — Petite poste. — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Salvia splendens : Surprise. Pois de senteur nain buissonnant. Gymnopsis unisorialis. Chrysanthème M. T. S. Vallis.



Au Ministère de l'Agriculture : *Distinctions honorifiques*. — Par décret du 5 mars, M. D. G. J. M. *Bois*, assistant au Muséum, secrétaire rédacteur à la S. N. d'H. de France, a été nommé Chevalier de la Légion d'honneur ; (nomination bien justifiée).

Le *Journal officiel* publie une longue liste de décorations du Mérite agricole, attribuées à l'Algérie. Notons : le général Allegro (Youssef), fait Commandeur, pour plantations d'arbres fruitiers, et M. Pierre Lepagney, jardinier-horticulteur à Radès (Tunisie), nommé Chevalier, pour acclimatation de légumes et de fruits.

Un certain nombre de croix ont encore été décernées, à des étrangers, à l'occasion de l'Exposition universelle.

Nous relevons comme officier : M. Jurissen, pépiniériste à Naarden (Hollande), membre du Jury; comme chevaliers : M. Van Lierde (Omer), professeur à l'École d'horticulture de Sottegen (Belgique); Descardes, pépiniériste à Chenée (Belgique); Abelin (Rodolphe), directeur des serres de Norwiken (Suède;) Itchikawa, directeur du Jardin de Shinjuku (Japon); Koulakoff Pierre (Russie); Taylor William (États-Unis), etc.

De leur côté, M. Abel Châtenay a été nommé officier de l'Aigle Rouge de Prusse, et M. Charles Baltet a reçu la cravate de commandeur de la Couronne de Prusse.

Nominations : M. Trioullier (Charles) est nommé surveillant et professeur d'horticulture et de sciences naturelles à l'École pratique d'agriculture de Philippeville. M. Déaux (E. A.), chef de pratique horticole, passe de l'École d'Hyères à l'École d'Ecully (Rhône).

Palmes académiques. — Parmi les 23 mètres 60 cent. de colonnes publiées par l'*Officiel* du 3 mars, nous notons comme : officiers de l'Instruction publique, M. Robert (Léon), chef du bureau des distinctions honorifiques au Ministère de l'Agriculture, et comme officiers d'Académie : MM. Arnault (P.-P.-C.); professeur d'agriculture, détaché au Ministère; Dufaur d'Allaric, trésorier honoraire de la Société l'*Amicale horticole de Saint-Maur*; J. Rudolph, publiciste horticole ; Georges Truffaut, chimiste, secrétaire de la S. N. d'H. de France, à Versailles; Viala, inspecteur général de la Viticulture; Viala (J.-B.), agent du matériel au Ministère de l'agriculture; Wauvers, rédacteur au Ministère, etc.

Expositions horticoles étrangères ; *Gand*, avril 1902. Exposition quinquennale internationale.

La S. d'H. de la Seine-Inférieure, 40 bis, rue Saint-Lô, à Rouen, met gratuitement, comme les années précédentes, à la disposition des amateurs, des greffes d'arbres de fruits de pressoir, provenant de son verger école.

Adresser, avant le 15 mars, les demandes au président de la Société, en y joignant le montant du colis-postal.

Les Bureaux des Associations horticoles françaises pour 1902. — *S. d'H. de Meaux* (Seine-et-Marne). Président : M. A. Droz. Vice-présidents : MM. J. Barigny et Loisel. Secrétaire général : M. Jourdan. Trésorier : M. M. Lefrançois.

S. des Chrysanthémistes du Nord de la France. Président : M. le vicomte d'Applaincourt. Secrétaire général : M. E. Mulnard. Trésorier : M. E. Vérin.

S. d'H. du Nord de la France; Président : M. V. Wulveryck. Secrétaire général; M. L. Delannoy. Trésorier; M. Ch. Van den Heede.

S. d'H. de Seine-et-Oise; Président : M. Gauthier de Clagny; secrétaire général : M. Ch. Chevallier; trésorier : M. E. Denevers.

Les Chenilles et surtout la Piéride du Chou, sont dangereuses pour les Canards; il a été constaté de nombreux cas d'empoisonnement chez ces volatiles, à qui on avait donné des feuilles de choux, recélant ces insectes.

Expositions horticoles françaises pour 1902. — *Versailles* (Seine-et-Oise), du 31 mai au 3 juin. Exposition organisée par la S. d'H. de Seine-et-Oise, dans le parc de Versailles.

A l'Exposition de Hanoï. — Il a été décidé pour le groupe 11, agriculture-horticulture, que le transport des marchandises destinées à l'Exposition de Hanoï serait gratuit depuis le point de départ jusqu'à Hanoï, que le retour bénéficierait d'une réduction de 50 % sur les tarifs ordinaires, et le transport des ouvriers, en 2e classe, de 450 francs aller et retour.

Les demandes à exposer doivent être adressées avant le 15 mars, au Comité central, Bourse du Commerce, rue du Louvre, Paris.

Pour les renseignements, s'adresser à l'Office colonial, galerie d'Orléans, au Palais-Royal, à Paris.

A la Société Nationale d'Horticulture de France. — En attendant l'application des réformes apportées par la Commission de réorganisation des expositions, la Commission des expositions, dont on ne saurait trop louer le dévoûment, a renouvelé son bureau et remplacé son président, M. Th. Villard (ce qui ne fera de peine à personne), par M. J. Vacherot, jardinier-chef de la Ville de Paris. M. Eugène Deny, architecte paysagiste, et M. E. Michel, chef des cultures de la maison Vilmorin, ont été nommés vice-présidents.

Avec une tête comme celle-là, et un renforcement du gros de la troupe, la Commission peut marcher au succès, et... à la recette.

Ajoutons que l'exposition du mois de mai aura lieu définitivement dans les grandes serres du Cours la Reine.

Les Plantes vendues doivent être livrées dans l'état où elles se trouvent au moment de la vente et avec leurs accessoires: vient de décider, sagement, le tribunal de commerce de Gand, au sujet d'une livraison de 100 *Dracæna neo-Caledonia*, sur lesquels le vendeur avait détaché les turions avant la livraison, étant dans son droit, prétendait-il, de le faire d'après les usages qui autorisent, sauf stipulation contraire, à détacher ces turions.

Le tribunal a décidé, au contraire, que la stipulation devait porter, pour le vendenr, sur le droit d'enlever ces turions, et que, sans conventions particulières, la plante devait être livrée telle quelle était; en conséquence il a condamné le vendeur à diminuer, sur le prix de sa vente, la somme de 200 francs.

Et c'est justice!

L'horticulture au Concours agricole. — L'immense fumisterie Barnum, dont le succès à Paris n'a pas répondu au battage de caisse qui en a été fait, va enfin débarrasser, le 15 mars, la Galerie des machines, qui passe aux mains du ministère de l'Agriculture pour y installer, du 7 au 16 avril, son concours général agricole, autrement intéressant.

Nous tenons à rappeler aux horticulteurs qu'une section concerne l'horticulture et nous venons faire un chaleureux appel aux exposants.

Nous avons eu occasion de voir le commissaire général, M. Grosjean, que tous les exposants connaissent, car depuis plusieurs années, avec sa grande compétence et son amour pour les fleurs, il nous a présidés au jury de l'horticulture.

M. Grosjean désirerait donner une grande extension à la partie horticole, qui n'est pas seulement le complément indispensable de toute exposition, mais qui en est la partie récréative par excellence et la plus appréciée du public, témoin la réponse suivante qui nous a été faite par la charmante Mme D. à qui nous posions la question suivante :

— Qu'avez-vous remarqué de mieux au dernier concours des animaux gras?

— Aux animaux gras! mais ce sont les massifs de cinéraires, de primevères et de jacinthes, etc., qui entouraient les box des bœufs !

L'emplacement réservé à la floriculture sera la salle des fêtes ; le centre sera libre et servira de lieu de rendez-vous et des bancs autour permettront de se reposer, d'admirer et de... papotter.

Les galeries seront masquées par de grandes plantes vertes, et une série de massifs circulaires tendront les bras aux produits de nos exposants qui profiteront d'une publicité énorme tant auprès des amateurs de Paris que de ceux de province.

Nous rappelons en plus qu'il est mis à la disposition du jury, dans cette section, 9 médailles d'or, 24 d'argent, différents modules, et quantité de bronze, et nous n'insisterons pas sur la valeur qui s'attache à l'obtention d'une médaille au Concours général de Paris ; aussi espérons-nous que notre appel sera entendu, et que l'horticulture française saura, tout en reconnaissant les faveurs que le ministère de l'Agriculture ne cesse de lui accorder, se montrer à la hauteur de sa vieille réputation.

Nous appellerons aussi son attention sur l'article 25 du programme (f° 52) qui est très clair pour l'attribution du prix d'honneur, objet d'art qui ne « pourra être attribué à nouveau, aux mêmes exposants, dans les deux concours généraux qui suivront celui faisant l'objet du présent arrêté. »

Sont donc seulement hors concours, pour cette année, pour le prix d'honneur des fleurs ou plantes, MM. Lellieux (1901) et C. Defresne (1899-1900 ne comptant pas) on voit qu'il y a place pour de nombreux rivaux.

La Société des Agriculteurs de France a tenu sa 33e session annuelle. Ont été nommés pour 1902-1903 : Président, M. le marquis de Vogüé ; vice-présidents, MM. P. Teissonnière, P. Blanchemain, comte de Luçay, E. Duport, E. de Monicault, marquis de Barbentane ; secrétaire général, M. Ch. Ayliès ; trésorier, M. de Montplanet. A la 5e section, (horticulture et pomologie), M. M. de Vilmorin a été nommé président et M. A. Duval, vice-président.

Sur le rapport de cette section, la Société a accordé un prix agronomique, objet d'art, à M. Jules Labitte, pour l'installation de sa ferme fruitière de Clermont (Oise) et une médaille de vermeil (G. M.) à M. Charier à Vannes.

Elle a émis le vœu que la Société s'entente avec les Compagnies de Chemins de fer, pour la création de wagons frigorifiques, permettant le transport des denrées alimentaires.

A l'Association de la Presse agricole

Dans sa dernière réunion du 15 février, le Comité directeur, après avoir procédé à l'admission de nouveaux membres, avoir arrêté le règlement de sa caisse de secours en faveur des sociétaires, de leurs femmes et de leurs enfants, a pris une décision de la plus grande importance et de la plus grande utilité en décidant de limiter à 300 le nombre de ses membres adhérents.

Nécrologie. — La mort cruelle continue son œuvre destructive parmi les rangs horticoles. Ajourd'hui, c'est à l'homme de science autant que de bonté qu'elle s'est attaquée.

Emile Victor *Mussat*, professeur de botanique aux Ecoles nationales d'horticulture de Versailles et d'agriculture de Grignon, ancien vice-président de la S. N. d'H. de France, ancien président de la classe 47 à l'E. U. 1900, chevalier de la Légion d'Honneur, commandeur du Mérite Agricole, officier d'Académie, etc., etc., est décédé le 20 février, à l'âge de 68 ans.

E. Mussat, qui possédait tous les titres scientifiques, présidait à la S. N. d'H. de France, la nouvelle commission des engrais chimiques, avec une compétence et un savoir, qui certainement vont lui faire grand défaut.

Aimable, obligeant, il se plaisait à fournir tous les renseignements qui lui étaient demandés, et c'était un de ces hommes dont le souvenir restera gravé au cœur de tous ceux qui l'auront connu et apprécié.

Au cimetière de Gentilly, son corps repose, sous un monceau de fleurs. En haut, son *âme intelligente* plane au-dessus des nombreux discours qui ont été prononcés.

LUCIEN CHAURÉ.

LES NOUVEAUX SCHIZANTHUS WISETONENSIS

HYBRIDES VARIÉS.

Ces ravissantes Scrophularinées, que représente notre chromolithographie. ont été obtenues par MM. Hugh Low et Cie de Londres, après de nombreuses fécondations et des sélections suivies pendant une dizaine d'années, sur divers types de *Schizanthus* originaires du Chili; mais ce sont le *S. pinnatus* ou Schizanthes étalé et le *S. grandiflorus oculatus* qui ont joué le principal rôle pour ces hybridations.

Les Schizanthes sont des plantes extrêmement florifères que nos voisins d'outre-Manche ont même surnommées « *les Orchidées du pauvre* !! » Le port des plantes est très décoratif; leur feuillage est d'une grande finesse et leurs fleurs, qui se succèdent pendant plusieurs semaines, sont vraiment charmantes avec leurs diverses teintes délicates d'un rose tendre ou violacé sur un fond blanc et maculées de jaune orangé et pourpré.

On peut cultiver les *Schizanthus Wisetonensis* soit comme plante annuelle ou comme plante bisannuelle. Si on veut obtenir de beaux exemplaires de ces nouveautés, il est préférable de les cultiver en pots et de faire le semis en septembre, puis d'hiverner les jeunes plants sous châssis à froid, mais à l'abri des gelées. Ils fleurissent alors avec prodigalité depuis le mois d'avril jusqu'en juin. On peut aussi les semer sur couche en février-mars, puis les livrer à la pleine terre au mois de mai, pour les avoir en fleur en juillet-août, mais ces Scrophularinées redoutent un peu la sécheresse, ainsi que les grandes chaleurs qui influent sur leur floraison et qui n'est, par conséquent, pas aussi belle que lorsqu'elle a lieu avant les chaleurs de nos étés. Pour avoir ces Schizanthus dans toute leur beauté, il est donc préférable de les semer en septembre, soit peu de temps après la maturité des graines, qui germent à ce moment plus régulièrement que lorsqu'on ne les sème qu'au printemps.

Les beaux exemplaires, présentés par les obtenteurs à l'exposition d'horticulture de la S. N. d'H. de France qui a eu lieu fin mai 1901, et qui ont servi de modèle pour notre aquarelle, provenaient de semis faits au commencement de septembre 1900.

Tous les Schizanthus sont des plantes qui aiment, en général, avoir beaucoup d'air et de lumière et qui demandent à être cultivées dans un sol léger, mais *très nutritif*.

Les *Schizanthus Wisetonensis* ont quelque analogie avec le gigantesque *Nemesia*, ces autres Scrophularinées, avec lesquelles, à première vue, on les confond même encore assez souvent.

On cultivait beaucoup jadis dans les jardins le *S. retusus*, syn. *S. Grahami* ou Schizanthe émoussé, originaire du Chili également, une espèce assez naine, qui était propre à former de ravissantes bordures.

OTTO BALLIF.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

Cyclamens de Perse odoriférants. — Le *Journal of Horticulture* de Londres nous apprend que la maison Sutton et fils, à Reading (Angleterre), a obtenu une nouvelle race de Cyclamens de Perse, dont les belles et grandes fleurs dégagent un délicieux parfum qui rappelle tout à fait celui du Muguet.

Les variétés de ce nouveau gain seront sans doute très recherchées et appréciées par nos horticulteurs fleuristes, car, jusqu'à présent, ces charmantes fleurs d'hiver manquaient plus ou moins de parfum.

Nouvelles diverses. — La S. N. des Rosiéristes allemands organise cette année à Düsseldorf, une importante exposition de roses du 21 au 24 juin inclus, dans l'enceinte de la grande exposition nationale industrielle et artistique qui aura lieu cet été dans cette ville de la Prusse rhénane.

Cette Société tiendra à cette date son assemblée générale à laquelle elle invite cordialement les rosiéristes et les amateurs de tous pays.

O. B.

SCHIZANTHUS WISETONENSIS. (*VARIES*)

CHOIX
PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1902
(*Suite*)

Le *Salvia splendens*, dont les vives couleurs rouges jettent le dernier éclat de joie dans nos jardins, à l'automne, a été l'objet d'un travail assidu par nos multiplicateurs. Après les variétés: *Ingénieur Clavenad A. Ragueneau*, *Gloire de Stuttgart*, etc., il était assez difficile d'espérer un coloris plus riche ; c'est au feuillage qu'on s'en est pris et nous avons vu apparaître le *Salvia Silverspot* à feuilles piquetées de jaunâtre.

La nouvelle variété que nous présentent aujourd'hui MM. Cayeux et Le Clerc de Paris sous le nom de *Salvia splendens*: *Surprise*, est aussi une variation du feuillage.

SALVIA SPLENDENS : SURPRISE

Dans la Sauge éclatante *Surprise*, les feuilles sont panachées et possèdent au centre une large tache blanc jaunâtre assez régulière qui donne à l'ensemble un aspect très décoratif ; le coloris rouge cocciné est semblable aux autres variétés, et la hauteur totale de la plante ne dépasse pas 0m50 centimètres. Semer en mars sur couche en terrine, repiquer en pot et maintenir sur couche ; on peut encore semer en juillet en pot et hiverner, comme aussi multiplier de boutures.

Aux Pois de senteur si appréciés pour la richesse de leurs coloris, on reproche, à juste

POIS SENTEUR NAIN BUISSONNANT

titre la faiblesse de leurs tiges ce qui oblige soit à les palisser soit à les ramer ; depuis quelques années, les Américains nous ont envoyé avec : *Cupidon*, un type absolument nain, mais là n'est pas encore l'idéal !

Serait-il à la veille de se réaliser ?

Pour notre part nous en serions enchanté car c'est une plante à laquelle nous accordons une grande partie de notre affection, elle est décorative et au résumé, d'une culture facile.

Le nouveau *Pois de senteur nain buissonnant* atteint 40 à 50 centimètres de hauteur, il se ramifie à la base et forme un énorme buisson de tiges rigides, se soutenant seules et sans l'aide d'aucun support. Les coloris variés des fleurs arriveront petit à petit dans ce genre nouveau, en ce moment il n'en existe qu'en blanc et pourpre, blanc et rose, lie de vin et pourpre noir.

C'est un type qui sera décoratif pour les jardins, et aussi très avantageux pour la culture en pot.

Depuis quelques années les Soleils (*Helianthus cucumerifolius*) étant venus à la mode, les variétés naissent comme par enchantement : voici le *Soleil miniature* à fleurs doubles dont la duplicature se produit dans de grandes proportions et qui donne des fleurs à centre bien plein, puis le *Soleil miniature ; Vénus*, dont les pétales sont fins et tortillés comme dans les Dahlias Cactus, le centre est noir, le fond jaune et le tour d'un jaune différent.

Le semis est des plus simple, on laisse tomber la graine en avril, elle pousse seule ; on repique en pot et on met en place.

Puisque nous en sommes aux Soleils, parlons aussi du *Gymnopsis uniserialis*, ori-

GYMNOPSIS UNISERIALIS

ginaire de l'Amérique; il a été connu, abandonné et revient sur l'eau : c'est une plante qui atteint jusqu'à plus d'un mètre, elle est assez compacte et produit, dès août, de nom-

breuses fleurs jaunes, elle sert pour centre de massif ou plante isolée ; les fleurs coupées se mettent en vase et se comportent fort bien ; on sème en mars, sur couche de préférence ou sur place ; on ne repique qu'en avril en terrain aussi bon que possible et très frais, et on arrose ferme car cette plante demande l'eau.

Signalons aussi une *Centaurée Bleuet double rose carminé et blanc* dont le centre est rose carminé vif et le tour blanc.

CHRYSANTHÈMES CALVAT.

M. Chambry. — Jap. inc. forme boule, jaune vif (C) ; *Mme Martin Cahuzac*, Jap. très gr. fl. pl. arr. rouge brique, revers beige, teinté or. (c) ; *Venise*, Jap. inc. gr. fl. rose pâle, revers nacrés ;(C) *Mme Ph. de Vilmorin.* Jap. inc. fl. pl. blanc pur, pointé or, (C) ; *M. T. S. Vallis* Jap. imm. fl. arr. pl. jaune primevère, teinté jaune citron (C).

HELCEY.

CHRYSANTHÈME M. T. S. VALLIS

IRIS KÆMPFERI JAPONAIS

A GRANDES FLEURS DOUBLES ET SIMPLES

Syn. Iris Lævigata.

(*Suite et fin.*)

Afin de répondre aux demandes de renseignements formulées par plusieurs de nos lecteurs sur la culture de ces merveilleux Iris du Japon, nous leur conseillerons de les planter de bonne heure, au printemps, dans un endroit bien exposé au soleil, dans un sol riche et constamment saturé d'humidité pendant leur période de végétation. En hiver, au contraire, l'humidité stagnante leur est nuisible et leurs rhizomes demandent à être recouverts d'une bonne couche de feuilles sèches ou de litière, afin de les protéger contre les atteintes des fortes gelées.

Les *Iris Kæmpferi* ne doivent pas être divisés pour la multiplication, cette opération affaiblit trop les plantes et ne tarde pas à les faire dégénérer. La multiplication par semis est préférable pour obtenir des plantes vigoureuses comme celles qui sont importées chaque année du Japon en Angleterre.

Ces dernières années surtout, l'horticulture s'est enrichie d'un grand nombre de belles variétés tout à fait remarquables. Voici les noms de quelques-unes de ces perles que nous avons eu l'occasion d'admirer et de noter aux principales expositions d'horticulture de la Grande Bretagne :

Aïda, grande fleur simple, cramoisi veiné violet;

Calypso, énorme fleur simple, lilas veiné de cramoisi;

Cleopatra, énorme fleur double, pourpre violet à centre orange;

Hamlet, grande fleur simple, pourpre foncé nuancé de blanc;

Hector, grande fleur simple, violet et pourpre;

Jersey Beauty, énorme fleur double, blanche avec centre jaune;

Léonidas, grande fleur double, cramoisi, centre presque noir;

Macbeth, fleur simple, bleu tendre, centre blanc;

Miquelli, fleur simple, lilas rayé de pourpre, centre orange;

Obéron, énorme fleur double, lilas tendre. centre bleu;

Ophelia, splendide grande fleur simple, blanc pur;

Othello, grande fleur double, bleu et pourpre, centre jaune;

Pénélope, fleur double, pourpre veiné de lilas, centre jaune foncé;

Saturne, grande fleur double, pourpre foncé et bleu;

Vénus, énorme fleur blanche, délicatement teintée de rose tendre.

La beauté exceptionnelle de ces brillantes fleurs et le prix relativement modique des rhizomes de ces plantes engageront sans doute beaucoup de nos lecteurs à se procurer quelques variétés de ces *Iris Kæmpferi*, que l'on trouve facilement chez les principaux horticulteurs.

OTTO BALLIF.

LETTRES HORTICOLES

A PROPOS D'ESSENCES...DE FRUITS...ARTIFICIELLES

Ma chère Madame,

J'ai, je crois, un peu terminé brusquement, la dernière lettre que j'ai eu le plaisir de vous écrire le 25 décembre dernier, sur l'exposition de Chrysanthèmes; nous allons, si vous le voulez bien y revenir mais pour y traiter un autre sujet car les fleurs d'automne ont vécu, du moins pour cette saison, et, après avoir jeté un dernier coup d'œil aux lots qui, pour être moins importants, n'en sont pas moins méritants, et qui ont été exposés par Boutreux, Renaud... mais Zina me coupe la parole et...

— Eh bien! en as-tu assez de prendre tes notes pour ta belle inconnue! Maintenant que tu m'as bien fait causer, cela m'a donné soif; viens m'offrir un rafraîchissement quelconque au buffet, puisqu'il n'y a pas moyen d'aller autre part; bien que les consommations ne soient pas fameuses et qu'en revanche elles coûtent cher, fais-moi servir une grenadine.

. . . . . .

Ah voilà au moins qui est presque bon et supérieur à vos atroces bières allemandes, faites on ne sait comment, tandis que ce sirop est : pur sucre et pure grenade.

— ... Oh ! pure ?

— Mais oui très pure. C'est écrit sur l'étiquette. En faut-il tout de même de ces grenades pour faire tout le sirop qu'on boit !

— Oui et non, je t'assure! et le *dernier grenadier* disparaîtrait de la surface de la terre...

— Si le dernier disparaissait, il nous resterait toujours le *premier*, le brave La Tour d'Auvergne!

— Ne m'interromps pas, le dernier, dis-je, disparaîtrait qu'on fabriquerait toujours autant de sirop.

— Comment cela ?

— Tout simplement en dissolvant 80 gouttes d'essence de Framboises dans de l'eau : en y ajoutant du sirop de sucre ou de glucose et 25 gr. d'acide citrique, puis du carmin d'aniline pour le colorer et tu auras du sirop de grenadine.

Tu peux encore changer la formule et mélanger à 900 gr. de sirop de sucre, 80 gr. de sirop de coquelicots, 40 gouttes de teinture de vanille et 15 gr. d'acide citrique dissous dans autant d'eau.

— Tu m'épates ! mais enfin a part ton acide citrique, l'essence de framboises se fait quand même avec des fruits.

— Voilà encore une grosse erreur ! Quelle est donc aujourd'hui l'essence de fruits qui se fait avec... des fruits ? Ce serait faire injure à l'art du chimiste. C'est une bien belle chose incontestablement que la Chimie, mais il ne faudrait pas qu'elle vienne s'attaquer à notre estomac, à notre santé. Sais-tu, ma chère enfant, ce que tu absorbes sous le nom, de : *Essence de Framboises ?*

— Non !

— Eh bien, c'est un mélange fait, dans un litre d'alcool à 100°, de 50 gr. d'acétate d'amyle, de 50 gr. de solution alcoolique saturée à froid d'acide tartrique, de 40 gr. de glycérine, de 10 gr. d'aldéhyde, 10 gr. d'éther nitrique, 10 gr. de formiate d'éthyle et 10 gr. de benzoate d'éthyle !

— Tout cela pour faire de l'essence de framboises ! qu'est-ce que tu me dis là ?

— Mais l'exacte vérité, et maintenant veux-tu savoir si tu bois du sirop de groseilles, comment on fait l'Essence de groseilles?

— Oui !

— Tout tranquillement en mélangeant 50 gr., d'éther acétique, 50 gr., d'acide tartrique, avec 10 gr., de chaque, d'acide œnanthique, d'acide benzoïque, d'acide succinique, d'éther benzoïque et d'aldéhyde.

— Oh ! non, mais là tu me renverses !

— Tout cela n'est rien, ma chère enfant ; sache bien que la chimie, dont on ne peut contester les beautés, ne se contente pas de nous pourvoir d'engrais composés qui font pousser les arbres, elle est parvenue à nous doter artificiellement des produits de ces mêmes arbres, sous forme d'essence de tous les fruits possibles. Aussi les sirops, les confitures, les glaces, les liqueurs, etc., que nous absorbons continuellement, empruntent-ils aux beautés de cette science les plus purs de leurs parfums, et ce, sous les formes les plus réduites et les plus économiques. Ainsi, désires-tu des parfums de nos fruits coloniaux, sans aller aux colonies? Mélange 100 gr., de butyrate d'amyle avec 50 gr., de butyrate d'étyle, 30 gr., de glycérine, 10 gr., d'aldéhyde, 10 gr., de chloroforme, dans un litre d'alcool, tu obtiens de l'*Essence d'ananas*. Est-ce de la *Banane* que tu veux ? De l'éther amyl-acétique, autant d'éther butyrique dissous dans 5 parties d'alcool et, les yeux fermés, un exotique s'y tromperait.

Quant à nos fruits méridionaux, c'est l'enfance de l'art ; aimes-tu la citronade, l'orangeade? pour avoir le goût du *citron* c'est l'affaire de :

Huile de citron, 10 gr., éther acétique, 10 gr., acide tartrique, 10 gr., glycérine, 5 gr., aldéhyde, 2 gr., chloroforme, 10 gr., éther nitreux, 10 gr., acide succinique, 10 gr.

Pour l'*orange* c'est plus compliqué, il faut un mélange de :

Huile d'orange, 10 gr., glycérine, 10 gr., éther acétique, 5 gr., aldéhyde, 2 gr., chloroforme, 2 gr., éther benzoïque, 10 gr., éther formique, 10 gr., éther butyrique, 10 gr., éther amyl-acétique, 10 gr., éther méthyl-salicylique, 10 gr., acide tartrique, 10 gr. Mais aussi quelle saveur !

Tous nos bons fruits y passent : pour l'*Abricot*, c'est l'affaire d'un litre d'alcool auquel tu incorpores : 100 gr., de butyrade d'étyle, 50 gr., de valérianate d'étyle, 40 gr., de glycérine, 20 gr., de salicylate d'étyle, 10 gr., de chloroforme et 10 gr., de butyrate d'amyle, et ça y est !

Pour la *Fraise*, on en voit la farce avec : acétate d'amyle, 50 gr., butyrate d'étyle, 50 gr., butyrate d'amyle, 20 gr., glycérine, 20 gr., formiate d'étyle, 10 gr., éther nitrique, 10 gr., alcool, 1 litre.

La *Cerise* s'obtient avec : 50 gr., d'éther benzoïque, 50 gr., d'éther acétique, 30 gr., de glycérine, 10 gr., d'éther œnantique et 10 gr., acide benzoïque.

Pour nos bonnes petites *Merises*, on mélange ensemble de l'éther acétique 100 gr., de l'éther benzoïque, 50 gr., de l'huile de persico (noyaux de pêche), 20 gr., de l'acide benzoïque, 20 gr., et de l'acide oxalique 10 gr.

Puis viennent les *Mûres* qui s'imitent fort bien avec un à deux grammes de teinture de racine d'iris, 60 gr., d'éther butyrique et 30 gr., d'éther acétique.

(*A suivre.*) LUCIO.

LES ROUTES FRUITIÈRES

BUT. — ORIGINE. — INSTALLATION. — PRODUIT
CHOIX DES ESPÈCES A PLANTER

(*Suite.*)

Travaux d'installation. — Voici sommairement les données principales de l'œuvre première.

Ouverture de trous assez larges, piochetage ou gazonnage du fond suivant l'état du sous-sol; plantation peu profonde de l'arbre, le collet au niveau de la chaussée; pralinage des racines et mélange de terres végétales autour d'elles : arrosage immédiat, évitant l'affaissement du sol; taille modérée du branchage, respectant la flèche autant que possible; badigeonnage de la tige en situation aride et tuteurage de l'arbre ; enfin litière autour du tronc au moyen d'herbage, de sable, de cailloux, silex, argile, ajoncs, bruyères ou toute autre substance inoffensive.

Nivellement et gazonnement du sol réservant un petit sillon qui laisse arriver modérément les eaux pluviales au pied de l'arbre.

Avant d'aborder le choix de l'essence à planter et des variétés fruitières qu'elle comporte, n'hésitons pas à dire que le sujet arbre doit être *absolument* de nature saine, robuste, plutôt trapu dans sa constitution, élevé sous branche par l'élagage raisonné, le greffage ou le surgreffage, déplanté avec précaution, mis en jauge en attendant sa plantation, et son identité étant garantie exacte.

Refuser tout sujet non élevé en pépinière, ou fatigué par un séjour aux foires et marchés ou rabougri, tortueux, vieillot, à écorce durcie et d'origine incertaine.

Éviter les temps de hâle, de gelée, de givre, plus pernicieux aux racines que la pluie ou la neige. Au cas d'arrêt dans le travail de plantation, remettre en jauge provisoire — même dans les trous — les sujets non plantés.

Les premiers travaux sont donc ceux que les administrations pratiquent pour les essences forestières ou d'ornement, c'est-à-dire simplifiés, tout en procurant à l'arbre les moyens de vivre longtemps en bonne santé et de fructifier, ainsi que nous l'indiquons plus haut. Il sera entretenu tel par une toilette sommaire des écorces et par l'aération du branchage ou son rajeunissement; quelques coups de serpe donnés dès la chute des feuilles suffiront.

A ses débuts, on le préservera, au moyen d'armure simple, des accidents qui pourraient résulter des chocs, coups, blessures provoqués forcément sur une voie publique fréquentée par gens, bêtes et voitures.

Pour faire profiter le branchage de la pénétration de l'air et de la lumière, la distance entre les arbres peut être fixée à 10 mètres; le décamètre est une mesure fort employée dans les services vicinaux.

Toutes ces opérations d'achat des arbres, de plantation et d'entretien gagnent à être soumissionnées ou traitées « de bonne foi » et non au rabais.

Dépenses et recettes. — En ce qui concerne le côté financier de l'entreprise, la dépense ne saurait être un obstacle sérieux, puisque les travaux de terrassement, les frais de plantation, le prix d'achat de l'arbre et les soins d'entretien, sont à peu près les mêmes que s'il s'agissait d'essences forestières ou de pur agrément.

Nous ne disons rien encore du revenu argent, lequel, cependant, commence à se dessiner; mais en examinant ce qui se passe chez nos voisins, un minimum de 2 fr. par arbre pourrait être admis. Quant au maximum, il dépassera souvent 10 francs; les exemples en sont nombreux en Europe et aux États-Unis.

En général, la vente de fruits se fait assez tôt en saison, à l'amiable ou par adjudication ; et souvent le personnel administrant s'en rend acquéreur et surveille lui-même.

Espèces et variétés fruitières

Les espèces et variétés d'arbres fruitiers à planter sur les routes seront, avant tout, d'une nature robuste et vigoureuse :

1° *Robuste* à la température, aux excès de froid, aux coups de chaleur, aux vents et à la poussière;

2° *Vigoureux* dans les sols les plus ordinaires, de plaines, de plateau, en déblai ou en remblai.

Quelque peu abandonné à lui-même, l'arbre doit être facilement généreux en fruits.

L'espèce ou la variété comptera, parmi ses dispositions naturelles, la pousse d'une tige droite, élevée, couronnée par un branchage assez régulier, disposé en forme plus ou moins érigée, pyramide ou sphérique, résistant suffisamment aux gelées d'hiver. La fleur, par sa constitution ou son époque, bravera l'action des rayons solaires et des tourbillons de poussière. Le fruit, à son tour, saura supporter les bourrasques, les manipulations, les fatigues de la récolte et du transport; et son écoulement en sera facile au marché de consommation, au fourneau, à la bassine, à l'usine, au séchoir, à l'étuve, à l'alambic, au pressoir.

Quant au choix des espèces et variétés, nous adoptons celles qui ont fait leurs preuves ou qui donnent des espérances sérieuses en France ou sous un climat analogue, hors frontière. Il est impossible de les connaître et de les déterminer toutes. Le planteur aura toujours le loisir d'accepter les types qu'il a pu apprécier dans des conditions à peu près semblables. Mais, en examinant le terrain, qu'il n'oublie pas d'étudier le *sous-sol* des déblais et des remblais à planter.

Amandier (*Amygdalus*)

La région de l'amandier s'étend de l'Aude à la Drôme, en Corse et en Algérie. On consacre à cet arbre des terrains arides, caillouteux, rebelles aux autres essences frutières, et dans les situations abritées, autant que posssible, des gelées printanières.

Nous avons vu, vers le Sud-Est, des lignes et avenues d'amandiers homogènes ou entremêlées de mûriers ou d'oliviers (espèces industrielles), en chemins secs et sur la banquette de canaux d'épandage ou de dérivation.

L'*amande amère*, robuste en tous points, est destinée aux routes exposées au maraudage.

Les espèces *à amande douce*, propres aux plantations d'alignement, sont :

Amande grosse ordinaire. — Assez grosse, saveur agréable.

Amande grosse verte. — Beau et bon fruit. Floraison tardive.

Amande à flots. — Fruit abondant, moins gros, sans amer.

Amande Matheronne. — Fruit moyen, pointu, bon. Arbre ramifié.

Amande Molière. — Fruit assez gros, allongé, amande d'un bon goût.

Les trois dernières sont à coque demi-dure.

L'amandier *à coque tendre* ne remplirait pas, ici, les conditions voulues. L'industrie, d'ailleurs, *sait fabriquer* les coques tendres avec des coques demi-dures...

(*A suivre.*) Charles Baltet.

LES NOUVEAUTÉS

Viburnum tinus roseum

Cette jolie variété de Viorne Laurier tin à fleurs roses, qui est maintenant bien fixée, a été obtenue dans les importantes pépinières de M. Moser, horticulteur, à Versailles.

Cette remarquable nouveauté provient d'un dimorphisme ou rameau qui s'est développé accidentellement sur un arbuste de l'espèce type, il y a déjà sept ou huit ans et dont les plantes qui en sont issues ont toujours conservé leur coloris particulier, sauf un petit nombre de fleurs qui restent parfois blanches dans chaque inflorescence. Cette variété de Laurier tin à fleurs roses est dans tous les cas une excellente acquisition à noter parmi les nouveaux arbustes d'ornement. O. B.

LE CÉLERI-RAVE
(*Apium graveolens*).

Cette ombellifère qui dérive du Céleri plein blanc a été obtenue et fixée par la sélection de semis successifs.

Au lieu de manger les pétioles comme pour le céleri plein blanc; c'est la racine qui est comestible, préparée en cuisson ou crue en salade. (Les pétioles du céleri-rave étant creux et ayant un goût d'amertume ne sont pas employés.)

Le semis se fait sur couche fin février ou commencement de mars. Le plant, dans la première quinzaine d'avril, est assez fort pour être mis en pépinière. On repique sur vieille couche ou en pleine terre à 0 m. 10 en tous sens, en ayant bien soin que le trou qui doit recevoir la plantule soit assez large et profond de façon qu'en introduisant la racine, celle-ci tombe à plomb et ne se recourbe pas, ensuite de borner convenablement, arroser et ombrer pour aider à la reprise.

Vers la deuxième quinzaine de mai le plant est bon à mettre en place. On a préparé une planche bien fumée; de préférence avec du fumier bien consommé, les rangs sont distancés de 0 m. 35, et on plante à 0 m. 40 sur le rang en quinconce, puis les plants sont arrosés au pied.

Un deuxième semis se fait au commencement de mai; vers la mi-juin, le plant étant ssez fort est mis en place directement. (Il est bien entendu que ce semis se fera clair.)

Le céleri-rave demande beaucoup de fraîcheur pendant l'été, faute de quoi il végète et devient filandreux.

Si le sol n'est pas paillé, on donne des binages répétés pour décroûter la surface que les pluies et l'eau des arrosoirs auraient battue.

Lorsque les racines auront acquis la moitié de leur développement, on les déchausse pour retrancher les radicelles qui auraient pu se développer de nouveau au collet.

Il est fort utile de supprimer les vieilles feuilles pour concentrer la sève sur la racine.

La récolte commence, suivant les besoins, en septembre jusqu'aux gelées. A cette époque on arrache pour la conservation, par une belle journée; les racines extirpées sont débarrassées de la terre qui peut y adhérer, les feuilles sont coupées au collet et on laisse ressuyer. Une fois les racines saines, on les rentre dans la cave aux légumes où elles sont enterrées dans le sable pour empêcher l'air de les détériorer.

A. Lesouds.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages reçus : *Traité élémentaire et pratique de botanique agricole*, par Paul Parmentier, Dr ès sciences, (1 vol. in-18, 840 p. 442 gr. prix 7 fr. broché, A. Doin, éditeur à Paris.)

Florilegium Harlemense. — Nous avons reçu des éditeurs MM. de Erven Loosjes, libraires à Harlem (Hollande), le dernier fascicule de cette superbe iconographie des plantes bulbeuses cultivées dans les Pays-Bas et publiée sous les auspices de la Société d'Horticulture néerlandaise, *Algemeene Vereeniging voor Blœmbollencultuur de Haarlem.*

Cet ouvrage qui a une grande importance, tant au point de vue botanique qu'au point de vue horticole, paraît par livraison de trois grandes planches coloriées des diverses plantes bulbeuses et tuberculeuses, qui sont accompagnées du texte ou hollandais, en français, en anglais, ainsi qu'en allemand. Le 17e fascicule que nous venons de recevoir, renferme les trois chromolithographies suivantes :

Jacinthe, var. *Roi des Belges*, une superbe variété à fleurs simples d'un brillant écarlat foncé; de ravissantes nouvelles *Tulipes* simples hâtives, puis la troisième planche représentant trois magnifiques variétés différentes d'*Iris xiphioïdes* (*anglica*).

C'est un ouvrage de luxe auquel nous engageons tout particulièrement les Sociétés d'horticulture à souscrire pour enrichir leur bibliothèque.

O. Ballif.

PETITE POSTE.

N° 1641. Mme E. D., à F. — Vous pouvez vous procurer le Géranium nain, *Cousine Janie*, chez MM. Billiard et Barré, à Fontenay-aux-Roses. C'est une plante bien ramifiée, dont les ombelles sont couvertes de nombreuses fleurs semi-doubles, d'un très joli coloris rose pâle. La culture que nous en avons faite, l'an dernier, nous a donné les meilleurs résultats.

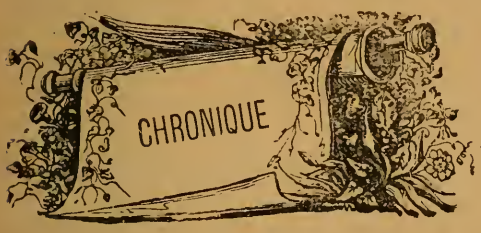
N° 8250. M. Pf. — L'arrêté interdisant formellement, par crainte du Pou de San José, l'introduction en France de plantes, arbres, arbustes, boutures, etc., venant des Etats-Unis, n'a pas été rapporté, donc il est toujours interdit de rien importer.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Nominations. De l'Alcool dénaturé. Expositions françaises pour 1902. A la Société nationale d'Horticulture de France. Au Jardin colonial de Nogent-sur-Marne. Les Bureaux des Associations horticoles françaises pour 1902. Distinctions honorifiques. Suppression des décorations. Courses d'Orléans. Nécrologie. *Lucien Chauré* — Travaux du mois d'avril. *Jel Chauré*. — Chronique étrangère : La censure russe. Distinctions. Les fruits des antipodes. *Otto Ballif*. — Choix parmi les nouveautés mises au commerce en 1902 (*suite*). *Helcey*. — Du béchage. *O. Detrez*. — Les Fruits à l'Exposition d'Epernay (*suite*). *Alph. Dachy*. — Les Routes fruitières (*suite*). *Charles Baltet*. — Lettres horticoles : A propos d'Essences... de fruits... artificielles (*suite*). *Lucio*. — Connaissances utiles. Choux au vinaigre. *Omnis*. — Bibliographie. Petite poste.

GRAVURES NOIRES : Bégonia : Buisson rose. Bégonia : Perle Lorraine.



Au Ministère de l'Agriculture : *Nominations*. — M. Domec (Joseph), jardinier à Bagnères-de-Bigorre, a été nommé chef de pratique horticole à l'école pratique d'agriculture de Villembits (Hautes-Pyrénées), en remplacement de M. Delpech, démissionnaire.

M. Dubois (Émile). chef de culture au Pradet (Var), a été nommé chef de pratique horticole à l'école pratique d'horticulture d'Hyères (Var).

De l'Alcool dénaturé. — On sait tout l'intérêt que le Ministère de l'Agriculture attache à la question de l'alcool dénaturé qui doit offrir de grands débouchés à la culture de la betterave et une source de grande économie pour la consommation puisqu'on cherche à arriver, par des moyens de fabrication, à le produire à meilleur marché que tous les autres produits similaires.

En ce moment, la consommation au détail, paie 40 centimes le litre, et on espère arriver à 30 centimes, prix bien inférieur au pétrole, à l'essence, etc.

Un concours *international* pour les appareils utilisant l'alcool dénaturé (chauffage éclairage, traction), est organisé pour le mois de mai et sera suivi d'une exposition publique de tous les appareils, qui aura lieu, à la Galerie des Machines, du 24 mai au 1er juin.

Disons aussi, pour les amateurs d'automobilisme, qu'une grande course de vitesse, et une course circuit de consommation du Nord ont été spécialement autorisées pour le commencement de mai, pour autos à alcool, elles partiront de Paris : une par Amiens, Arras, Boulogne-sur-Mer, Montreuil-sur-Mer, Abbeville, Dieppe, Gisors, Saint-Germain ; l'autre, par Champigny, Châlons, Arras, etc.

Ajoutons que toutes les précautions seront prises pour éviter les accidents.

M. Famechon, sous-chef du bureau des encouragements, qui a pris la chose à cœur, est chargé de toute cette organisation, et on peut affirmer qu'elle est entre bonnes mains.

Expositions françaises pour 1902 : *Aix-en-Provence*. — Une Exposition internationale et coloniale sera tenue d'avril à août. S'adresser à la direction, rue de l'Opéra, à Aix.

Le règlement de l'exposition spéciale de chrysanthèmes que la *S. d'H. d'Angers* organise, du 7 au 16 novembre 1902, à l'occasion du septième congrès de la Société française des chrysanthémistes vient de paraître.

S'adresser pour tous renseignements à M. Millet, secrétaire de la Société, 6, rue Béranger, à Angers.

A la Société nationale d'Horticulture de France. — Sur notre proposition, il a été décidé que l'Exposition que la Société tiendrait au mois de mai 1905 serait *internationale*.

Un règlement spécial en déterminera les conditions.

Au Jardin colonial de Nogent. — Ainsi que nous l'avons vu faire au Jardin des plantes, du temps du regretté M. Max. Cornu, le jardin colonial de Nogent-sur-Marne, dirigé par M. J. Dybowski, vient de publier une Liste des plantes mises en distribution et destinées à nos Colonies.

Nous avons relevé là, nombre de plantes, dont la culture peut être d'un grand rapport.

Distinctions honorifiques.—A la suite des fêtes impériales de Reims, Bétheny, etc., on a pu remarquer le grand rôle qu'a joué l'horticulture dans la décoration des principaux salons de réception.

Aussi, et comme témoignage de félicitations, le tsar Nicolas vient-il d'adresser au paysagiste décorateur, M. E. Redon, de Reims, la croix de 3e classe de l'ordre de Saint-Stanislas.

Suppression des décorations.

A l'occasion de la discussion sur le budget de la Légion d'honneur, le rapporteur a fait un historique des décorations existant en France y compris les distinctions coloniales, et ce chiffre s'élève à 33, savoir : la Légion d'honneur, la médaille militaire et la médaille de Sainte-Hélène, puis les médailles commémoratives des campagnes de Crimée, d'Italie, de Chine, (1re expédition), du Mexique, de Mentana, du Tonkin, de Madagascar (1re expédition) du Dahomey, la médaille coloniale, de Madagascar (2e expédition), de Chine (2e expédition).

Les palmes académiques, la médaille de l'enseignement; les médailles : de sauvetage, de la mutualité, du service pénitentiaire, du service vicinal, des sapeurs-pompiers, des agents des douanes, des agents des contributions indirectes, du travail (pour les vieux serviteurs, industriels et agricoles), des ouvriers de l'Exposition de 1900 (?) des marins français (ayant plus de 300 mois de navigation), puis les ordres coloniaux, l'ordre Royal du Cambodge, le dragon de l'Annam, le Nicham el Anouar, l'Étoile noire du Bénin et l'Étoile d'Anjouan.

Avec un chiffre aussi respectable, il y avait tout lieu de supposer qu'on pouvait récompenser tous les mérites et même tous les *services* et satisfaire les rubanophiles. Sachant combien un petit bout de ruban peut avoir d'influence sur une réélection, un certain nombre de députés ont déposé à la Chambre, des propositions ou projets tendant à la création de nouvelles distinctions honorifiques et on en compte seulement : chiffre officiel, *quarante-trois* !

Après cela, si tout Français ne naît pas décoré c'est qu'il aura le... cordon ombilical mal placé.

Mais, comme chaque médaille à son revers, voici le refrigérant servi par le bouillant député de Reims, M. Mirman, qui a, lui, déposé à la Chambre une proposition de loi tendant à créer une organisation démocratique des récompenses nationales.

« Il demande d'abord la suppression du régime actuel de l'ordre de la Légion d'honneur, des Palmes académiques et du Mérite agricole pour instituer : les Palmes civiques; la Médaille militaire; les Palmes nationales.

La première de ces récompenses serait accordée aux citoyens qui, par leur dévouement ou leur désintéressement, auraient rendu service à la chose publique.

La seconde serait réservée aux militaires ou civils qui auraient accompli des actes de bravoure devant l'ennemi.

La troisième serait décernée aux citoyens qui, par leurs longs services ou par une action d'éclat quelconque, auraient enrichi le patrimoine moral, économique, artistique ou scientifique de la nation.

Les récompenses nationales et les palmes civiques seraient accordées par des jurys nationaux.

La médaille militaire serait attribuée par les ministres de la guerre et de la marine mais cette attribution ne deviendrait définitive qu'après sanction du jury national. »

Que les décorés se rassurent, il coulera encore bien de l'eau dans la Marne avant que cette proposition soit adoptée.

C'est ce que nous avions l'occasion de dire au député rubanophobe, il y a quelque temps, alors qu'il assistait *tout de même* à un banquet offert par l'Association amicale de la Marne, à ceux de ses membres qui avaient eu l'honneur d'être promus dans l'ordre de la Légion d'honneur.

Ajoutons encore que plusieurs de nos honorables (*sic*) ont aussi déposé un projet de loi tendant à la suppression absolue de toutes les décorations (hochets de la vanité), comme aussi de celles accor-

dées aux enfants dans les écoles primaires et de leur remplacement par... rien !

Attendons-nous même, avant peu, à voir demander la suppression de la dernière croix, celle qui recouvre les plus grandes intelligences comme les plus grandes sottises, la croix de la tombe, assurément une des moins quémandée.

Protection aux oiseaux insectivores. — L'éternelle question, contre laquelle se heurtent tous les mauvais vouloirs administratifs, est agitée en ce moment en Belgique.

On s'occupe beaucoup, actuellement dans le monde des agriculteurs, de la multiplication effrayante des chenilles, dont les ravages ont pris, ces dernières années, un caractère très alarmant.

Le syndicat des fleuristes anversois, notamment, discute très activement l'affaire. Il réclame une loi interdisant d'une façon absolue la destruction des oiseaux.

Partant de ce point de vue, ils demandent des mesures internationales pour la protection des oiseaux migrateurs et prient le ministre d'entamer, à ce sujet, des négociations avec les puissances étrangères.

Puisse la Belgique être plus heureuse en son entreprise que ne l'ont été ceux qui, en France, se sont depuis longtemps attelés à cette question, car la France a tout intérêt à favoriser ces négociations et à protéger les oiseaux insectivores.

Courses d'Orléans. — Hippodrome de l'Ile-Arrault. Les deuxièmes courses auront lieu le dimanche et le lundi de la Pentecôte. Ces dernières promettent d'être très brillantes, car de nombreuses inscriptions sont faites parmi les meilleurs coureurs.

Nécrologie. — M. Eugène Verdier, ancien rosiériste, qui était mort moralement depuis longtemps, s'est éteint le 11 mars dernier à l'âge de 75 ans.

— M. F.-A. Lesne, rédacteur en chef de la *Gazette du Village*, membre du Comité directeur de l'Association de la Presse agricole, est décédé le 18 mars, à Asnières, près Paris, à l'âge de 60 ans.

M. A. Lesne, un de nos bons collègues, était le gendre de Pierre Joigneaux, l'agronome distingué.

LUCIEN CHAURÉ.

TRAVAUX DU MOIS D'AVRIL

Avril, d'*Aprilis*, est le mois où la terre s'entr'ouvrant doucement sous la douce influence des premières chaleurs, du renouveau, va donner naissance aux fleurs, aux fruits.

Le JARDIN D'AGRÉMENT porte bien son nom, car les fleurs sont déjà nombreuses, et si le travail est dur en ce mois, on est bien récompensé de ses peines.

Mars a été des plus clément, de longtemps on n'a eu un temps aussi magnifique, et si rien ne vient en gâter la fin, on admirera une floraison remarquable.

Les Adonides de printemps donneront leurs petites fleurettes jaune citron, si on a eu soin d'en planter sur rocailles en pleine terre de bruyère, à exposition nord, mais non exempte de soleil, puis les petites Ethionèmes, à fleurs roses, en grappes, qu'on aura plantées en terre légère à exposition ensoleillée, des Corbeilles d'or, (Alysses), à feuilles vertes et à feuilles panachées de jaune entourant les massifs, d'où émergeront les fleurs roses des Diélytras, des Couronnes impériales (Fritillaires), de différents jaunes et rouges; les Primevères des jardins, les Scilles, les admirables Tulipes, les Silènes, les Myosotis, les Iris, les Pâquerettes, les Pivoines, etc., pendant qu'une délicieuse odeur se répandra, odeur échappée des Jacinthes, Narcisses, Giroflées, etc. etc., ce sera un enchantement.

Joignez à cela la floraison de nombre d'arbustes : Cognassiers, Rhododendrons, Magnolias, Corcorus, Forsithias, etc; on pourra juger qu'avril est le mois le plus agréable de la campagne.

Il y a fortement à faire au jardin, surtout en semis, tous les derniers devront être pratiqués sous châssis, et on peut déjà en tenter la plus grande partie en plein air, si le temps se maintient favorable; néanmoins, on devra tenir toujours prêt un abri mobile, toile, bois, paille ou verre, pour les couvrir si la température venait à baisser le soir.

Eclaircir et repiquer le plant semé les mois précédents.

Achever la division des pieds de plante de pleine terre, renouveler la terre si on re-

plante les mêmes espèces au même endroit.

En serre ou même sur couche couverte, mettre en végétation les tubercules, rhizomes de Bégonias, Cannas, Dalhias, etc.

Continuer les soins généraux au jardin, tondre les haies, les bordures, si ce n'est fait, terreauter et ressemer les pelouses.

On plantera les arbres verts, les Yuccas, les Anémones, les Renoncules, les Lis et les Glaïeuls; en échelonnant la plantation des ognons on échelonnera la floraison.

Ne pas oublier de planter le nouveau type à floraison en épi, dont *Triomphe de Paris* est un des beaux spécimens : c'est une race travaillée avec acharnement par notre collaborateur Gravereau-Pelletier, et qui, d'ici quelques années, nous révélera de merveilleuses surprises si nous en croyons les expériences de cultures et les résultats obtenus; mais en Glaïeuls il faut compter les années avant de pouvoir lancer une nouveauté.

Continuer le bouturage des Chrysanthèmes; empoter les boutures faites précédemment et rempoter celles dont les racines tapissent la paroi du pot, en les conservant sous abri.

Donner des engrais liquides, soit naturels : crottin de mouton, purin, engrais flamand, etc., soit chimiques : sulfate ou phosphate d'ammoniaque, nitrate de potasse à raison de deux grammes par litre d'eau.

Ne pas oublier de mêler au compost, servant au rempotage, des coquilles d'huîtres pulvérisées. Fin avril, commencement de mai, selon la température ou la règion, les découvrir pour les habituer à l'air et même les sortir si rien ne s'y oppose.

Achever la plantation des Rosiers sans oublier de les praliner, donner un coup de griffe dans la roseraie. éviter la bêche, ébourgeonner et enlever les gourmands.

JARDIN FRUITIER

Terminer les plantations en pralinant et en arrosant. Planter les boutures de vignes; achever la taille, le palissage aux fruitiers et à la vigne; ébourgeonner les espèces fruitières; enlever avec soin toutes les branches mortes aux arbres, ce qui s'apercevra au moment de la pousse, cela est disgracieux. Faire la chasse aux insectes qui vont éclore et déposer leurs larves dans des fleurs des arbres fruitiers.

Pratiquer la greffe en fente, achever les semis de noyaux.

Répandre les engrais chimiques et le sulfate de fer si les feuilles ont jauni l'année précédente.

Ne pailler que si la terre a rejeté son froid, ce qui cette année est à supposer.

Transporter des ruches d'abeilles dans les vergers pour assurer la fécondation et, paraît-il, pour éloigner nombre d'insectes.

JARDIN POTAGER

Continuer la plantation des Asperges d'*Argenteuil* et commencer celle des Pommes de terre.

Œilletonner les Artichauts ; mettre en place les légumes semés sous châssis.

Semer les Melons et autres Cucurbitacées sous châssis, continuer les semis de Radis pour échelonner la récolte. Diviser les pieds de Raifort, Rhubarbe, etc.

Les semis de tous les légumes peuvent se faire sous châssis, un certain nombre peut se commencer en pleine terre, mais en se précautionnant, comme pour les fleurs, d'abris mobiles pour parer au refroidissement de la température, qui peut se produire et qui se *produira* les premiers jours de mai, *si* les événements donnent raison au vieux dicton :

Brouillards en mars !
Gelées en mai !

Comme les premiers jours de mars ont été brumeux, qu'adviendra-t-il en mai?

Pour préserver les graines des ravages des rongeurs, on a recommandé depuis longtemps de les tremper dans une dissolution de rouge minium, la couleur éloignant les oiseaux et les mulots, musaraignes, etc.

Un autre procédé que nous croyons peu connu et qui n'est pas jeune, car nous l'avons vu employer il y a une quarantaine d'années dans les cultures de notre ancien rédacteur Jean Chauré, consiste à faire dissoudre de l'aloès dans de l'eau tiède, d'y laisser séjourner les graines quelques heures, de les retirer, de les laisser sécher et de les semer; le goût de l'aloès, aussi désa-

gréable aux animaux qu'aux humains, éloignent ceux qui sont tentés d'y goûter.

Les limaces, les insectes de toutes sortes vont sortir de terre et pulluler : c'est le moment ou jamais de répandre dans les jardins, vergers et potagers, les grenouilles, les crapauds, et même d'y lâcher de jeunes canards.

SERRES
ORANGERIE CONSERVATOIRE

Aérer autant que faire se pourra et nettoyer ; rempoter, bouturer les plantes, et les préparer à la sortie.

Soigner celles dont la floraison bat son plein, les arroser modérément et faire la chasse aux pucerons.

Ombrer pour éviter les coups de soleil du printemps.

JEL CHAURÉ.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

LA CENSURE RUSSE. — Dans le but de se créer de nouveaux débouchés en Russie, un certain nombre d'horticulteurs et marchands grainiers, ont fait imprimer également dans le texte de leurs *Catalogues* des notes explicatives en langues polonaise et russe.

Comme tous les imprimés qui doivent franchir les frontières de ce vaste empire sont soumis à la censure, tous les Catalogues horticoles expédiés ces derniers temps et qui renfermaient de ces notes, ont été retournés aux expéditeurs par l'office des douanes impériales, sous prétexte que toutes les brochures imprimées en *langue russe dans les pays étrangers*, étaient soumises à des droits d'entrée même assez élevés, pour pouvoir pénétrer en Russie.

Il y a là, croyons-nous, de la part des agents russes un excès de zèle et nous espérons que le gouvernement saura prendre en considération tous les sacrifices qui ont été faits par les exposants horticoles aux dernières floralies internationales pour se créer des débouchés dans le vaste empire des czars et qu'il reviendra sur ces mesures que rien ne justifie.

DISTINCTIONS HONORIFIQUES. — Le Gouvernement français vient de décerner la croix d'officier du Mérite agricole à M. Anton Umlauft, jardinier chef des jardins royaux et impériaux de Schœnbrunn près de Vienne.

M. Umlauft est avantageusement connu dans le monde des Orchidophiles par les diverses hybridations qu'il a opérées avec succès d'où sont issus de superbes gains, ainsi que par l'extension qu'il a donnée en Autriche à la culture des Orchidées.

Quelques-unes des collections de plantes carnivores et d'Orchidées des Jardins de Schœnbrunn ont, du reste, figuré dans le Grand Palais de l'Horticulture à l'occasion des divers concours temporaires de l'Exposition universelle de 1900.

De son côté, M. Ergenzinger (Otto), jardinier aux mêmes jardins, a reçu la croix de chevalier.

LES FRUITS DES ANTIPODES. Le *Gardeners' Chronicle* nous apprend que l'importation des pommes d'Australie en Angleterre a pris cette année une telle importance, que les deux Compagnies de navigation maritime « *Peninsula* » et *Orient*, embarquent sur dix de leurs grands paquebots, des quantitée considérables de barriques de pommes qui arriveront à destination de Londres et de Liverpool à partir du 6 avril jusqu'au 25 mai 1902.

Ces excellentes pommes proviennent en majeure partie des beavx vergers situés dans les pays du Sud-Est du continent australien et de la Tasmanie. Elles ont été récoltées dans le courant de février, puis expédiées et emballées dans des barriques remplies de sciure de bois, ce qui leur permet d'arriver en parfait état en Angleterre après une traversée de quatre à cinq semaines.

OTTO BALLIF.

CHOIX
PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1902
(*Suite*)

Parmi les nombreuses et bonnes obtentions que MM. V. Lemoine et fils, de Nancy, mettent au commerce chaque année, nous signalerons, pour 1902, divers Bégonias,

dont cette maison s'est fait une spécialité et dont la renommée est universelle.

Le Begonia : *Buisson rose*, qui est un hybride du *B. diversifolia* × *B. polyantha*.

Cette plante a hérité des avantages de la floraison de ses deux parents : du *B. diversifolia*, la floraison en pleine terre, l'été, et du *B. polyantha*, la floraison en serre, l'hiver.

Plante à large rhizome, formant touffe, ne dépassant pas 0 m. 60 et d'une abondante floraison, commençant en août, en pleine terre et finissant en janvier, lorsque les plantes ont été rentrées en pot, en serre froide et ensuite en serre tempérée.

BÉGONIA : BUISSON ROSE

Le feuillage petit est vert clair, quelquefois bordé rose, les fleurs sont d'un beau coloris rose. C'est une plante qui conviendra pour la culture en pot.

Le Bégonia : *Le Robuste* est très vigou-

reux, la plante atteint 30 centimètres. Les fleurs, nombreuses, sont rose glacé et le feuillage vert très foncé.

Plante et de pleine terre et de serre où produit des tiges charnues, vert bronzé, tachées rose. Feuilles vert émeraude, ponctuées vert en dessus et maculées rose en dessous.

BÉGONIA : PERLE LORRAINE

elle fleurit abondamment.

Le Bégonia : *Perle Lorraine*, est un admirable hybride issu du *B. polyantha* × *B. dædalea*.

La plante atteint jusqu'à 50 centimètres et

Les fleurs, qui apparaissent en janvier, sont blanches à fond rosé, et durent jusqu'à fin avril.

Ce sera une très bonne plante d'ornement pour serre tempérée.

Ces variétés demandent un bon compost léger, mélangé de feuilles et de terre de bruyère, ou même de terre de bruyère seule, exposition mi-ombre.

HELCEY.

DU BÊCHAGE

Les bêchages peuvent être subdivisés en deux séries, suivant les saisons auxquelles on les effectue. Ce sont les bêchages *d'avant l'hiver* — autrement dits ceux qu'on pratique en automne et pendant l'hiver, quand le temps s'y prête — et les bêchages *d'après l'hiver*, c'est-à-dire ceux qui précèdent immédiatement les semis et plantations du printemps.

Il convient aussi de les grouper séparément parce qu'on les exécute différemment et le but poursuivi, lors de l'exécution, est totalement dissemblable.

Les labours *d'avant l'hiver* doivent surtout servir à l'amélioration des terres, à leur plus grande division; ce sont, si on veut, des bêchages d'amendement, des travaux d'aérage et de perméabilité. Aussi, pour qu'ils donnent tous les bons effets exigés, les effectue-t on à *grosses mottes*, sans apporter le moindre soin à la réduction des pelletées, afin que les agents atmosphériques sachent bien agir pendant la morte saison — la gelée surtout — et pénétrer ainsi à une plus grande profondeur, pour que toute l'épaisseur de la couche travaillée se réduise et s'ameublisse.

On profite également de cette opération pour enfouir les fumiers longs, pailleux, à longue échéance de décomposition, ceux qui, s'ils étaient seulement incorporés au printemps ne serviraient que tard, trop tard souvent même, aux besoins de la nutrition végétale des plantes installées printanièrement.

Les labours *d'après l'hiver* sont ceux qui doivent préparer la couche arable du sol, de telle façon que les graines se trouvent dans un milieu favorable à leur germination et que les jeunes plantules, mises en place, puissent vite se fixer aux particules de terre. C'est, en d'autres termes, les bêchages qu'on pratique en février, mars et avril et plus tard pendant toute la période active.

Autant les bêchages d'avant l'hiver sont faits grossièrement et à juste raison, autant ces derniers doivent être exécutés avec soin, avec minutie, avec précautions.

Pourquoi?

Ne sont-ce pas eux qui doivent préparer le milieu, la couche de terre, où les jeunes systèmes radiculaires de toutes nos plantes légumières doivent se fixer, se développer, prendre la substance minérale nutritive.

Aussi, si on raisonne un peu les manifestations physiques et physiologiques qui doivent se produire aussitôt la levée des jeunes plantes, doit-on se dire que, bien souvent, le bêchage n'est pas fait avec les soins voulus.

Pour bien procéder aux bêchages *d'après l'hiver* que faut-il donc?

D'abord, il est nécessaire que la terre soit bien retournée, que les couches enfouies à $0^{m}30$ ou $0^{m}35$ de profondeur soient ramenées à la surface. L'opérateur ne devra pas prendre de trop grosses pelletées, mais il aura soin d'avoir une jauge, une tranchée de travail suffisante — sans l'être à l'excès — pour manipuler la terre avec aisance. Les mottes devront être bien concassées, bien émiettées à la surface du labour, *mais surtout dans le fond de la jauge*. C'est là un point de l'opération trop souvent négligé. On s'efforce volontiers de bien briser la terre, de la bien régler à la surface et on s'imagine que le travail est parfaitement effectué; tandis que, dans le fond de la tranchée, les mottes sont à peu près intactes, elles sont masquées, et la vue de l'examinateur ou du passant est satisfaite! mais est-ce cela que l'on cherche?

Assurément non et ce n'est pas ce qu'on devrait trouver!

Il faut fournir aux graines une couche où celles-ci sachent bien s'adapter aux molécules terreuses, où les jeunes plants repiqués puissent aisément développer leurs tendres et délicates radicelles, sans rencontrer d'obstacle ni de vide, où les éléments nutritifs se trouvent aussi divisés, aussi disséminés que possible. Réfléchit-on toujours aux conséquences réelles d'un travail ne

réunissant pas toutes ces conditions absolues de santé, de développement, de vigueur des produits?

Et quand il s'agit d'enfouir des engrais, en même temps qu'on procède au labour, prend-t-on les précautions pour que ces substances alimentaires soient réparties uniformément? Nous avons souvent vu bêcher en remplissant la tranchée avec le fumier ramassé derrière le bêcheur sur 0m70 à 1m00 de largeur, le couvrir de terre et continuer ainsi le travail sur toute l'étendue du terrain. Et cependant, préalablement à l'exécution du labour, on avait répandu le fumier le plus régulièrement possible à la surface du carré à bêcher. Est-ce encore là une façon sérieuse, raisonnée et rationnelle?

Non, assurément.

Eh bien alors...?

Eh bien! lisez ces quelques lignes, ami lecteur, méditez-les, et bêchez selon les règles.

OSCAR DETREZ.

LES FRUITS A L'EXPOSITION D'ÉPERNAY.

(*Suite*)

« *Reinette grise d'automne* » ou « *Reinette grise de haute bonté* » encore une variété de verger à cultiver à haute tige en plein vent sur sujet franc. Cette pomme convient spécialement pour la table, elle est de saveur exquise, une des meilleures qui existent, sa chair est douce, assez juteuse, parfumée. elle est assez grosse, à robe gris-fauve doré, et bonne à manger pendant les mois de novembre, décembre et janvier.

D'autres pommes et en grand nombre encore figuraient sur les tables de l'exposition; notons, en passant, quelques-unes qui conviennent pour le verger, par conséquent les plus dignes d'attention.

La « *Reinette de Caux* » est bien connue, belle, excellente et fertile variété. La pomme « *Beauty of Kent* » une variété anglaise, méritante, mûrissant pendant octobre et jusqu'en février. « *Belle de Pontoise* » pomme grosse belle et bonne de décembre à janvier. « *Reine des Reinettes* » jolie pomme moyenne bien bonne de novembre à décembre. « *Rambour d'automne* » fruit très gros, coloré, souvent bon, maturité octobre à décembre. « *Reinette Baumann* » exquise de décembre à janvier. « *Calville Saint-Sauveur* » belle, mais de qualité ordinaire, passant vite, et ne peut prospérer, (l'arbre), qu'en bon sol, et fructifier qu'en situation abritée. « *Reinette verte* » fruit juteux, sucré, exquis, durant tout l'hiver. « *Quastresse* » arbre d'une vigueur extrême, fertile à un âge avancé seulement; fruit beau et bon ressemblant vaguement à la « *Calville blanc* », maturité, novembre et décembre.

Et maintenant passons aux pêches!

A cause de la saison ces fruits étaient peu nombreux (15 septembre) dix ou douze variétés tout au plus, et parmi elles trônait la splendide pêche *Baltet*, la reine de l'automne. Les apparences de cette pêche sont si belles qu'elles attirent et charment le regard, mais tout est en harmonie, car sa chair est délicieusement fine, sucrée, juteuse et parfumée. Au milieu de ses congénères de la saison, généralement peu colorées, elle resplendit dans sa robe de pourpre et d'or, et les initiés ne sont nullement surpris: ils savent qu'elle a de qui tenir, puisque son *père-obtenteur M. Charles Baltet*, de Troyes est sans nul doute l'horticulteur le plus décoré de France et de Navarre.

L'arbre est d'une nature excellente, végétation robuste et vigoureuse se prêtant facilement au remplacement annuel des rameaux fructifères, fertilité grande et constante; c'est donc une variété d'élite convenant particulièrement pour la culture en espalier, et elle ne tardera certainement pas à être universellement cultivée à l'égal des variétés les plus renommées, aussi bien par les amateurs que par les marchands. A notre avis, la pêche *Baltet* peut être considérée comme une des meilleures — *sinon la meilleure* — des pêches tardives.

Après elle, pour le volume, se fait remarquer la *Pêche de Malte*, très bonne sorte à chair verte, excellente souvent, à peau jaune verdâtre parcimonieusement striée et lavée d'incarnat pourpré. Vigueur modérée et fertilité satisfaisante. On peut l'admettre

dans tous les jardins pour la culture en espalier.

La pêche *Bonouvrier*, un peu moins volumineuse que les précédentes, — si peu cependant, — est un fruit *magnifique* et *exquis*, sans rival avant la naissance de la *Baltet*, c'est le plus bel éloge que nous pouvons en faire après ce que nous avons dit de cette dernière; aussi nous ne saurions trop recommander la culture de cet arbre robuste, vigoureux, fertile, en un mot, un type de perfection pour la direction en espalier.

La *Reine des Vergers* est belle et bonne, mais l'arbre est d'une conduite assez difficile en espalier; en revanche dans les pays dont le climat permet la culture en haute ou demi-tige elle fait merveille : elle mérite donc son nom.

Bourdine, autre bonne espèce bien connue qu'il suffit par conséquent de signaler simplement.

Alexis Lepère, un nom cher à tous les « persiculteurs », variété déjà ancienne, mais toujours justement appréciée par tous les arboriculteurs. Pêche belle et exquise; arbre de bonne vigueur, généreusement fertile, sorte bien recommandable!

(*A suivre*,)

Alphonse Dachy.

LES ROUTES FRUITIÈRES

BUT. — ORIGINE. — INSTALLATION. — PRODUIT
CHOIX DES ESPÈCES A PLANTER

(*Suite.*)

Cerisier (*Cerasus*).

Par la nature de son fruit bien adhérent à la branche, le cerisier convient aux plantations sur le bord des chemins publics, des canaux et rivières, en bonne terre végétale, même rocailleuse ou mélangée d'alluvions et de calcaire.

Les espèces dont le branchage s'élève hardiment, rentrent dans la tribu des bigarreautiers et des guigniers; celles qui résistent aux gelées d'hiver sont dans les griottiers.

En voici quelques-unes :

Bigarreau d'Esperon ou *Bigarreau Napoléon*. — Gros fruit rouge clair sur fond ambré, mûrissant première quinzaine de juillet.

Bigarreau rouge. — Gros fruit rouge pourpre, de la mi-juillet.

Bigarreau noir. — Gros fruit noir, de la fin de juin.

Guigne d'Annonay. — Une des plus vigoureuses parmi les précoces (mai).

Guigne Choque. — Recherchée sur les marchés de Metz pour les conserves et confitures (juin-juillet).

Guigne Garcine. — Fruit noir, de la mi-juin.

Guignes ambrée, *rouge* ou *noire*. — Bons fruits de diverses saisons.

Griotte de Kleparow. — De la Pologne allemande, fruit noir; de fin de juillet.

Griotte du Nord. — Assez gros fruit noir, mûrissant en juillet, même en août.

Les griottiers sont rustiques au froid. Leur fruit, employé dans les ratafias, jus de cerises coloré, conserves à l'eau-de-vie, est rarement attaqué par les oiseaux, qui respectent également les bigarreaux et les guignes à peau blanche ou ambrée.

Les cerises *Anglaise* et de *Montmorency* seront acceptées là où le maraudage n'est pas à craindre.

Cerisier à Kirschen-wasser

Le cerisier à kirsch est précieux aux plantations routières, aussi bien dans les bons terrains que sur les sols accidentés, caillouteux, ravinés et le long des rivières et canaux.

Robuste au froid, d'un beau port, se couvrant de fruits qui échappent à la main du passant, et d'une vente assurée à la distillerie, il rapporte à l'exploitant et à l'Etat; son bois enfin, est recherché par l'ébénisterie. Il enrichit la région de l'Est, pourquoi n'étendrait-il pas son aire d'action? Peut-être refuserait-il les contrés froides ou tourmentées par les vents de mer nuisibles à sa fleur et à la « nouaison » des fruits?

Parmi les types à préférer pour leur végétation, leur fertilité et le rendement en kirsch, nous signalons :

Guigne noire des Vosges ou *Baissard*. — Fruit noir, d'un bon rapport.

Guigne rouge des Vosges ou *Tinette*. — Fruit

rouge, mieux apprécié à l'alambic que sur la table.

Guigne Marsotte. — Fruit noir, d'une saveur sucrée, parfumée, dont il faut se méfier à la cueillette.

Ces variétés se propagent par la greffe et de même, les autres variétés locales.

Distance des arbres, 8 à 10 mètres.

Châtaignier (*Castanea*).

Arbre de régions spéciales, montagneuses, granitiques ou sablonneuses, comme le centre de la France et la Corse en possèdent, le châtaignier peut trouver place sur les routes ayant une belle largeur, à la condition de fournir une tige bien dressée et une couronne élevée.

Si les administrations départementales pratiquent la vente aux enchères, les municipalités, au contraire, peuvent en attribuer la récolte — par lots — aux habitants.

Les conditions requises de végétation et d'allures de l'arbre se rencontrent sur certains types. Il appartient au pépiniériste ou au cultivateur de les rechercher et de les propager par la greffe. La nomenclature en est plutôt locale.

Exemples : *Bourrue* (Périgord); *Coulinelle* (Cévennes); *Isserto* (Quercy); *Verdalo* (Cantal); Marron *des Angles* (Corrèze); *de Contes* (Corse); *Nouzillarde* (Poitou); *Verte* (Limousin), etc. Chaque contrée a ses enfants adoptifs.

Distance des arbres, 10 mètres.

Cormier (*Cormus*).

Le cormier ou sorbier domestique, franc ou greffé, est planté dans l'Ouest et dans quelques localités où il trouve ses éléments de prospérité.

Il faudrait s'attacher aux formes *fécondes* et à *gros fruits*. En dehors de la consommation de la corme à l'état de bletissure, on associe le fruit ou le jus au brassin des poires et des pommes à cidre.

Distance des arbres, 8 à 10 mètres.

(*A suivre.*) Charles BALTET.

LETTRES HORTICOLES

A PROPOS D'ESSENCES...DE FRUITS...ARTIFICIELLES

(*Suite.*)

Les *pommes*, les *poires* n'y échappent pas. Pour les premières, c'est par la valérianate d'amyle (100 gr.) réunie à : glycérine (40 gr.), aldéhyde (20 gr.), acétate d'éthyle (10 gr.), éther nitrique (10 gr.), chloroforme (10 gr.), dans un litre d'alcool à 100°. Pour les secondes, dans un litre d'alcool à 100°, on mélange 100 gr. d'acétate d'amyle, 100 gr. de glycérine et 50 gr. d'éther nitrique.

Le *raisin* lui même n'en est pas indemne, il suffit de bien marier, dans 10 gr. d'éther œnantique, de la glycérine, 10 gr.; de l'acide tartrique, 5 gr.; de l'acide succinique, 3 gr.; de l'aldéhyde, 2 gr.; du chloroforme, 2 gr.; de l'éther formique, 2 gr. et de l'éther méthyl-salicylique 1 gr.; c'est un peu compliqué, mais on y arrive tout de même.

La *prune*, elle, s'obtient avec : glycérine, 8 gr.; éther acétique, 5 gr.; aldéhyde, 5 gr.; huile de persico, 4 gr.; éther butyrique, 2 gr.; éther formique, 1 gr..

Quant à nos délicieuses *pêches*, elles ne peuvent se dérober non plus : en tripotant bien 5 grammes de chaque produit suivant : éther formique, éther valérianique, éther butyrique, éther acétique, glycérine, huile de persico; en y ajoutant : aldéhyde et alcool amylique, 2 gr. chaque, éther sébacylique, 10 gr.; on obtient des Montreuil de première saveur!

Et puisqu'on a trouvé la prune, la pêche, rien n'empêchait au *brugnon* de surgir et pour cela il suffit de bien mélanger 20 gr. d'extrait de vanille à 20 gr. d'essence de citron et d'y ajouter 10 gr. d'essence d'ananas.

. . . . . .

Et crois-tu, ma chère Zina, que la chimie se soit arrêtée aux fruits? Erreur! Elle n'a rien respecté, pas même le pauvre Melon, qu'avait-il bien pu lui faire? Quelque indigestion non pardonnée! et dans sa rancune, la chimie a édicté que, dorénavant, pour sentir le Melon, on réunirait : éther sébacylique, 10 gr.; éther valérianique, 50 gr.; éther butyrique, 4 gr.; glycérine, 3 gr.; aldéhyde, 2 gr.; éther formique, 1 gr.

Je te recommande cette délicieuse odeur de Cantaloup pour parfumer ton mouchoir!

. . . . . .

— Eh bien! mon vieux, tu m'en bouches un coin! Et puis là, vrai, je ne te savais pas si malin!

— Oh! rassure-toi, je n'ai rien inventé de tout cela, je m'en reconnais absolument incapable. J'ai tout simplement lu et retenu! Allons, finis ton verre et partons!

— Oh! bien non alors, je n'ai pas envie de

m'empoisonner en me fourrant dans le corps, tes butyrates, tes acides, etc. Quand tu m'y reprendras à boire ou manger de toutes ces compositions.

Mais Dieu de Dieu! c'est tout de même une bien belle chose que la Chimie!

. . . . . .

Sur ce, chère Madame, je vous quitte en vous recommandant de vous mettre en garde contre les glaces, sirops et liqueurs diverses; et surtout je vous dirai toujours : faites chez vous toutes vos conserves et vous serez sûre que votre jolie bouche, vos jolies dents ne seront pas en contact avec ces dérivés de la houille et autres produits malsains.

Votre fidèlement dévoué.

LUCIO.

CONNAISSANCES UTILES

CHOUX ROUGES DE CONSERVE. — Pour conserver les choux rouges et les faire servir de condiment comme les cornichons, on opère ainsi qu'il suit :

Après avoir débarrassé le chou de ses premières feuilles, on découpe la tête le plus finement possible; on la met dans un vase plat, en jetant dessus quelques poignées de sel; 24 heures après, on fait égouter le jus, en pressant vigoureusement. On met ensuite ce chou haché dans un pot en grès ou un bocal en verre en y joignant du poivre en grain et même quelques fruits de piment, puis on fait baigner le tout dans du bon vinaigre et, une quinzaine de jours après, on peut consommer ce produit soit comme salade, comme hors-d'œuvre, ou pour joindre à de la viande.

Le *Chou rouge gros*, de préférence, le *Chou rouge petit* et le *Chou rouge foncé hâtif d'Erfurt*, conviennent pour cette préparation culinaire.

OMNIS.

BIBLIOGRAPHIE

Les Pommes de terre entrent, pour une trop grande part, dans l'existence humaine pour ne pas s'intéresser à toute nouvelle publication les concernant.

A deux reprises déjà (1880 et 1886), la maison Vilmorin a publié un *Catalogue méthodique et synonymique des principales variété connues*, avec description des tubercules, de la chair, des fleurs, ainsi que leurs synonymes.

Continuant, en l'augmentant, l'œuvrre de son savant père, M. Ph. Vilmorin vient de faire paraître la 3e édition, suivant de quinze ans la 2e, c'est-à-dire qu'il y a de nombreuses adjonctions et des suppressions de variétés inférieures.

C'est un ouvrage de bibliothèque horticole, et qui doit aussi se trouver dans les mains de tous les cultivateurs de ce précieux tubercule (1).

Manuel pratique des Marchands de Vins et Hôteliers par L. Courcelles; avocat (1 vol. 256 p., 5 fr. A. Rousseau éditeur et au bureau du *M. d'H.*)

Dans cet ouvrage, que tous les intéressés feront bien d'avoir sous la main, l'auteur a cherché à réunir tout ce qui concerne le métier de débitant de boissons et hôtelier, (corporations si en honneur aujourd'hui puisqu'elles tiennent, dans leur main, la vie politique,) ceux-ci trouveront tous les arrêtés municipaux, décrets, lois et règlements de police, les régissant pour : autorisations, exploitations, pénalités, ainsi que *leurs droits*.

(Mais que n'y a-t-il à côtés de ces droits, leurs devoirs!) La description des boissons et leurs falsificalions, qui, comme le sabre de Joseph Prud'homme (qui pouvait défendre ou combattre les institutions) pourra servir à reconnaître les produits falsifiés et au besoin à falsifier ceux qui ne le seraient pas.

C'est un recueil absolument complet et devant faire partie de la bibliothèque de tout... débitant de boissons.

PETITE POSTE

N° 7148 *Mme B. à P.* D'une manière générale coupez toujours le bout des tiges des fleurs de vos bouquets avant de les mettre dans les vases de votre appartement et faites les plonger le plus possible dans l'eau.

(1) 1 vol. de 65 pages. 2 fr., chez l'auteur et au Bureau de *Moniteur d'Horticulture*.

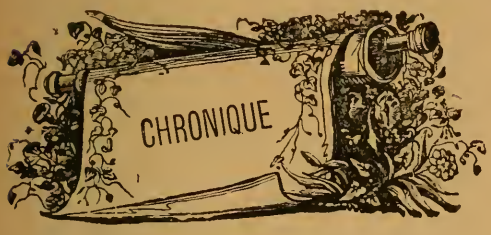
LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

CHROMOLITHOGRAPHIE : FRUITS DES PLAQUEMINIERS OU DIOSPYROS DU JAPON : 1° DIOSPYROS LYCOPERSICUM. 2° D. COSTATA. 3° D. TSOUROUMAROUKAKI. 4° D. SAHUTI. 5° D. TOROKOUKAKI.

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Concours général agricole. Distinctions honorifiques. Nomination d'un professeur à Versailles. Expositions françaises pour 1902. Expositions étrangères pour 1902. Exposition universelle de Saint-Louis. Le salaire des jardiniers au Jardin des Plantes de Paris. Perce-neige à fleurs jaunes. Congrès agricole à Moscou. Un peu partout. Nécrologie : *Lucien Chauré.* — Les Orchidées : Un merveilleux métis. Dictionnaire iconographique des Orchidées : *Otto Ballif.* — Les Plaqueminiers ou Diospyros Kakis du Japon : *B. de Crissier.* — Chronique étrangère : Distinctions honorifiques. *O. B.* — Choix parmi les nouveautés pour 1902 (*suite*): *Helcey.* — Trifolium repens giganteum colossal Ladino : *O. Ballif.* — Lettres horticoles (*suite*). La Défense des vins de France et des dangers de l'absinthe et autres apéritifs : *Lucio* et *Crouzel.* — La Tétragone Epinard : *A. de La Devansaye.* — De la taille du Pêcher : *J. Nanot.* — Bibliographie. Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Dolique : La Fiancée. — Cineraria hybr. polyantha. — Fraises : Avant Garde et Centenaire. — Trèfle colossal Ladino. — Tétragone cornue.



Au Ministère de l'Agriculture : *Concours général agricole.* — Nous rappelons à nos lecteurs que le Concours général agricole, avec les produits de l'horticulture, plantes, arbres, fleurs, fruits et légumes, matériel et outillage horticole, se tiendra à la Galerie des machines, au Champ-de-Mars.

Ouverture : pour le matériel horticole et agricole, les mercredi 9 et jeudi 10 avril, de 10 heures à 17 heures. Entrée : 50 centimes.

Le vendredi 11, de 9 heures à 17 heures, tout le concours. Entrée : 5 francs.

Les 12, 13, 14, 15, et 16 avril, de 9 heures à 17 heures. Entrée : 1 franc ;

Le mercredi 16 avril, à partir de 1 heure, vente des produits.

Distinctions honorifiques. — A l'occasion de diverses solennités, ont été nommés dans l'ordre du Mérite agricole, au grade d'officier : M. Masie (Antoine), viticulteur à Maurecourt, v.-p. de la S. d'H. de Pontoise; au grade de chevalier : MM. Barbulée (Louis-Napoléon), horticulteur à Lisieux (Calvados); Besson-Girerd, président de l'Union horticole des Bouches-du-Rhône ; Bodvin (L.-A.), à Avesnes (Nord), conférences horticoles et plantations fruitières ; Boismenus (L.), horticulteur fraisiculteur (sic) à Paris; Couëtu (J.-J.), membre de la S. H. de Bordeaux ; Courtois (C.-P.), horticulteur à Sceaux (Seine) ; Grégoire (J.), horticulteur à Saint-Maur (Seine); Jambon (M.), horticulteur à Saint-Etienne (Loire); Jourdan, administrateur de la Société des jardiniers de Chatou (S-et-O) ; Lecuyot (Jules), jardinier à Louveciennes (S-et-O) ; Lejeune (B.-P.), jardinier à Bougival (S-et-O); Ozanne (J.-A.), v.-p. de la S. des jardiniers de Chatou (S-et-O) ; Pache (F.), jardinier à Bordeaux; Plaudet père, horticulteur à Pontoise (S-et-O); Renaudin, notaire à Sceaux (Seine) ; Ruffier (O.-L.) et Taillade (F.-P.), lieutenants au 4e tirailleurs à Sousse. Création de jardins militaires en Tunisie.

La médaille d'honneur agricole a été remise à M. Jamain (L.-F.), jardinier de la Société des moulins de Corbeil (S-et-O).

A l'occasion du Congrès des Sociétés savantes qui s'est terminé le 5 avril, M. Gentils (Alfred-Jules.), sous-chef de bureau au Ministère de l'Agriculture, a reçu les Palmes d'officier d'Académie.

Par arrêté du Ministre de l'Agriculture, en date du 17 mars, M. Costantin, docteur ès sciences naturelles, ancien maître de conférences à l'École normale supérieure de Paris, professeur-administrateur au Muséum

d'histoire naturelle, a été nommé professeur de botanique à l'École nationale d'horticulture de Versailles, en remplacement du regretté M. Mussat décédé.

Expositions françaises pour 1902. — *Boulogne-sur-Seine*, 20 septembre, exposition générale de tous les produits de l'horticulture et industries horticoles, organisée par la S. régionale d'H. de Boulogne : S'adresser à M. Pacros, secrétaire général 39, rue Gutenberg, à Boulogne.

Langres (Haute-Marne) du 17 au 19 mai. Exposition générale d'horticulture et industries horticoles organisée par l'Association Haut-Marnaise-d'Horticulture.

S'adresser, avant le 10 mai, à M. A. Viard, secrétaire général de la société.

Beauvais : (Oise) du 14 au 22 juin.

Lille : La sous commission chargée de l'organisation de l'exposition horticole à l'exposition internationale de Lille vient de fixer ainsi la date des concours temporaires indépendants du concours permanent :

1er Concours, du samedi 14 au vendredi 20 juin;

2e Concours, du samedi 12 au vendredi 18 juillet;

3e Concours, du samedi 9 au samedi 16 août:

4e Concours, du samedi 20 au vendredi 26 septembre.

S'adresser au secrétaire de la sous-commission horticole à l'Exposition.

Expositions étrangères pour 1902. *Statte Huy* (Belgique), les 22 et 23 juin. Exposition spéciale de Roses.

Gand : Une erreur d'impression nous a fait mettre pour, *avril* 1902, l'Exposition quinquennale qui doit se tenir à Gand, alors qu'il faut lire *avril* 1903.

Exposition universelle de Saint-Louis. — Le gouvernement français, a accepté officiellement l'invitation à participer à l'exposition universelle de Saint-Louis de Missouri (États-Unis), qui doit ouvrir le 1er mai 1903.

Si l'Horticulture y est conviée nous espérons que les exposants se souviendront de la Nouvelle Orléans, de Philadelphie et de Chicago et qu'ils s'empresseront..... de s'abstenir.

Le Salaire des jardiniers au Jardin des Plantes de Paris. — Une discussion qui a passé inaperçue pour la masse du public, s'est élevée au Sénat, à l'occasion de la discussion du budget du Ministère de l'Instruction publique.

Il s'agissait d'une demande de crédit de 13.000 francs pour augmenter le salaire des ouvriers et des jardiniers employés par le Muséum d'histoire naturelle.

Il appert de cette discussion qu'il existe des jardiniers « titularisés » qui touchent au mois, et d'autres « auxiliaires » qui sont payés à la journée de travail; s'il fait beau, ils peuvent être occupés, s'il fait vilain temps; ils regardent, en se serrant le ventre, la pluie ou la neige tomber.

Ceux qui sont au mois, les veinards ceux-là! touchent depuis 90 francs, ceux à la journée gagnent 3 francs par jour; il en est un, Roger, dont le nom a eu les honneurs de l'*Officiel* du 23 mars, qui, père de cinq enfants émarge journellement la somme de 3 fr. 50; le doyen, entré en 1871 au Muséum, soit trente et un ans de services a, par un privilège inexplicable, été porté à 4 fr. 25! y compris, il est vrai, la médaille d'honneur agricole.

Qu'arrive-t-il, c'est que nombre d'entre eux, incapables, et pour cause, de donner du pain à leur femme, à leurs enfants, s'en vont frapper, le cœur bien gros, à la porte du bureau de bienfaisance qui peut leur refuser tout secours, d'après son règlement, comme étant : *Fonctionnaires de l'Etat*, amère dérision!

Il y a là un véritable scandale public de voir des salariés de l'État français tendre la main et obtenir quelques francs pour donner du pain à leur famille, quand, à côté, il est tant de fonctionnaires, haut placés, qui tendent les deux mains... avec succès.

Malgré, la chaude défense de l'honorable sénateur M. Expert-Bezançon, il s'est trouvé 157 de ses collègues contre 108, pour

approuver les conclusions de M. Guyot (du Rhône) déclarant que : 25 centimes d'augmentation par jour, sur un salaire de 3 fr., était une quantité trop négligeable pour s'y arrêter et que, d'ailleurs, argument brutal, il y avait au moins dix candidats qui ambitionnaient de remplir l'emploi, quand un de ces malheureux était mort de faim.

Si la *Charité sociale!* était bannie du sein de la terre, nous ne conseillons pas aux jardiniers du Muséum, de l'aller chercher au cœur du Palais du Luxembourg.

Perce-neige à fleurs jaunes. — Le *Gardeners' Chronicle* mentionne, dans un de ses derniers numéros, l'apparition d'une variété de Perce-neige à fleurs jaunes qui aurait fleuri au mois de mars chez M. Mott, à Leicester (Angleterre). Les feuilles de cette nouvelle variété de *Galanthus nivalis* ne sont pas d'un vert glauque comme dans l'espèce type, mais d'un vert ordinaire, tandis que les fleurs sont d'un jaune assez accentué.

Nous ne voyons pas un grand mérite à cette nouveauté, car l'attrait de cette charmante fleur d'hiver réside dans le blanc de neige de sa corolle avec son liséré vert.

Au Congrès d'agriculteurs qui vient de se réunir à Moscou, il a été émis un vœu pour la mise en circulation de wagons spéciaux avec compartiments pour loger les corbeilles de fruits, avec chauffage approprié aux nécessités des saisons.

C'est là une amélioration que nos producteurs seraient également heureux de voir se réaliser par les Compagnies de chemins de fer français.

Un peu partout. — M. Carl Lackner, directeur royal d'Horticulture, président de la S. R. d'Horticulture de Prusse a, comme ancien vice-président du Jury de la classe 47 (E. U. 1900), été fait commandeur de l'ordre du Mérite agricole.

Un concours entre architectes paysagistes français est ouvert pour la création d'un jardin public à Valence (Drôme).

S'adresser à la Mairie pour renseignements.

Nécrologie. — M. Ernest Auguste *Delahaye*, grainier à Paris, chevalier de la Légion d'honneur, officier du mérite agricole, est décédé le 3 avril à l'âge de 64 ans.

LUCIEN CHAURÉ.

Un merveilleux métis. — Le *Gardeners' Chronicle* a publié dans sa livraison du 29 mars une grande et superbe illustration d'une des plus remarquables Orchidées hybrides obtenues jusqu'à ce jour. C'est en fécondant le *Lælia purpurata* par le *Brassavola* ou *Lælia Digbyana*, que MM. James Veitch, de Chelsea-Londres ont obtenu le *Lælia Edouard VII*, un gain merveilleux, qu'ils ont dédié au nouveau roi d'Angleterre.

Les fleurs de ce gigantesque hybride sont énormes; leurs divisions sont d'un blanc légèrement rosé et leur labelle échancré présente, avec des macules pourprées, une admirable teinte jaune primevère, qui devient par la suite plus ou moins blanche.

Dictionnaire iconographique des Orchidées. — La 47e livraison de cette intéressante et importante iconographie renferme les belles chromolithographies des Orchidées suivantes :

Æranthus ramosus, décrit pour une nouveauté, mais qui est un synonyme de l'*Æranthus grandiflorus* des îles Mascareignes et que l'on rencontrait jadis dans les anciennes collections françaises ; le gracieux *Angræcum Scottianum* ; les *Cattleya Chamberlainiana* et *Wavriniana*, deux beaux hybrides ; le *Lælia Lindleyana purpurea*, une superbe variété avec un labelle pourpré ; *Odontoglossum grande Pitteanum*, une variété pâle dépourvue de macules ; les ravissants *Platyclinis* ou *Dendrochilum filiformis* et *glumacea* ; les mignons *Promenæa stapelioides* et *xanthina* ou *citrina* ; le chaste *Sobralia virginalis*, var. *lilacina* ; le *Stanhopea Reichenbachiana*, un rare albinos de la Colombie, puis le superbe *Trichopilia crispa*, var. *marginata*, une magnifique Orchidée très florifère, que l'on rencontrait autrefois dans la plupart de nos anciennes collections françaises, mais qui est devenue assez rare de nos jours.

O. Ballif.

D. coronaria, var. à petits fruits très bons.

D. costata, var. à gros fruits côtelés.

D. Hiaykume, var. à gros fruits.

D. Kouroukouma, var. à petits fruits, presque dépourvus d'astringence.

D. lycopersicum ou *Kaki tomate* à gros fruits lisses.

D. lucida, var. à petits fruits.

D. Mazeli, var. à gros fruits.

D. Minokaki, var. à gros fruits.

D. Pelicot, var. à gros fruits.

D. Pierquiniana, var. à gros fruits.

D. Sahuti, var. à gros fruits dépourvus d'astringence.

D. Tiodemon, var. à gros fruits.

D. Toyama, var. à gros fruits.

D. Torokoukaki, var. à gros fruits.

D. Tsouroumaroukaki, var. à gros fruits.

D. Virginica, var. à petits fruits.

D. Yakoumikaki, var. à gros fruits, etc.;

M. F. Sahut, l'habile horticulteur pépiniériste de Montpellier, auquel nous sommes redevables pour l'introduction en Europe de la majeure partie des types de Plaqueminiers, ainsi que pour l'obtention de diverses variétés améliorées, nous a communiqué les renseignements suivants sur leur culture.

Les Plaqueminiers ne sont pas soumis à la taille. On doit simplement se borner à raccourcir les branches gourmandes qui absorberaient toute la sève au détriment des autres parties de l'arbuste. Les bourgeons ne doivent pas non plus être pincés.

Les différentes variétés de Kakis ne se reproduisent pas volontiers de semis. Il y a toutefois une exception pour les espèces à petits fruits, telles que les *Diospyros Sinensis — lotus — Virginica* et *Pierquiniana* qui peuvent être multipliés au moyen de leurs graines. Le semis n'est pratiqué, pour les gros fruits, que dans le but d'obtenir de nouvelles variétés.

On greffe les variétés améliorées de Plaqueminiers sur des sujets tels que les *Diospyros Virginica — lotus* et *Pierquiniana*. On emploie surtout dans ce but la greffe en écusson pratiquée au mois d'août. On peut cependant aussi les greffer en fente dans le courant du mois de mars.

Toute cette série d'arbustes préfère les terres légères et fraîches. Cependant les divers Plaqueminiers réussissent également bien dans les terrains compacts ou calcaires. On a aussi remarqué que les figues caques qui étaient récoltées sur des terrains calcaires, étaient plus sucrées que lorsqu'elles avaient acquit leur degré de maturité sur un terrain siliceux.

La reprise de ces arbustes fruitiers est parfois lente et difficile. Ce n'est souvent que la seconde année de leur plantation à demeure qu'ils commencent à pousser vigoureusement. Il ne faut donc pas négliger de les pailler l'année de leur plantation, ainsi que de les arroser pendant les temps de sécheresse et de grandes chaleurs. Il est aussi préférable la première année, pour faciliter le développement des jeunes bourgeons, d'ombrer légèrement les scions, au moyen d'une feuille de papier ou d'un journal, que l'on tourne autour de la tige en laissant passablement d'espace, puis qu'on fixe aux deux extrémités au moyen d'une ligature de raphia, mais il faut avoir soin d'enlever cet ombrage lorsque les jeunes bourgeons se développent et que les feuilles commencent à se former.

B. de Crissier.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

Distinction honorifique. Nous apprenons avec plaisir que le gouvernement français vient de décerner la croix de la Légion d'honneur au docteur-professeur L. Wittmack, de Berlin, le savant et sympathique rédacteur en chef de la *Garten Flora*.

Notre honorable confrère, qui est membre correspondant de la S. N. d'H. de France, est très connu à l'étranger où il a représenté l'Allemagne à diverses reprises, comme membre du Jury, aux grandes expositions internationales d'horticulture de Paris, Chicago, Gand, Saint-Pétersbourg, etc., etc.

O. B.

CHOIX
PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1902
(*Suite*)

Parmi les plantes grimpantes annuelles les Doliques, (espèces de haricots,) jouent un grand rôle pour l'ornementation des murs, tonnelles, berceaux, troncs d'arbres, etc.

L'ancien type, le Dolique d'Egypte (*Dolichos Lablab*) originaire des Indes, est à fleurs violettes et à gousses violet pourpre : c'est le plus répandu ; il en a été obtenu plusieurs variétés différentes qui ne valent pas l'ancienne, comme aussi des variétés à fleurs

DOLIQUE : LA FIANCÉE.

blanches, soit hautes, soit naines, mais aucune n'était arrivée encore au degré de mérite de la nouvelle variété qui nous est présentée par MM. Cayeux et Le Clerc, sous le nom de *La Fiancée ;* elle est issue du *D. du Soudan* qui est un type nouveau très méritant.

Cette plante atteint jusqu'à 3 m. 50 de hauteur, le feuillage est vert foncé, très ramifié, elle produit à profusion de longs épis de fleurs blanc pur, qu'on peut couper et mettre en vase. Quant aux gousses, elles restent blanches. La plantation se fait facilement en mettant, en avril, une graine dans un petit pot, qui est ensuite placé sur couche et sous châssis ; au mois de mai, on dépote la plante avec sa motte et on la met en place à l'exposition la plus chaude, en bon terrain meuble, et on arrose copieusement toute la saison ; la floraison est tardive et commence fin août, commencement de septembre,

Après avoir obtenu le *très beau* dans les Cinéraires, on cherche l'original ; on a hy-

CINERARIA HYBR. POLYANTHA.

bridé les types parfaits à grandes fleurs avec le *Cineraria cruenta*, type ancien, et on a obtenu le *C. polyantha.*

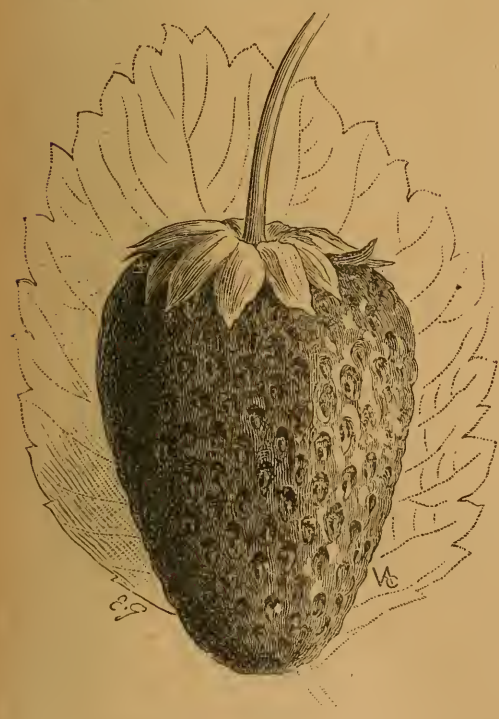
Quels seront ses mérites ? Les fleurs sont plus petites, les tiges plus allongées permettent de les couper et de les conserver dans l'eau, les coloris ordinaires se retrouvent dans ce nouveau genre ; on peut toujours en essayer.

Le semis se fait en juin et juillet.

Aux Fraises, déjà nombreuses, succèdent d'autres fraises, saluons *Avant-Garde* et

FRAISE : AVANT-GARDE

Centenaire de la maison Vilmorin.



FRAISE : CENTENAIRE

Avant-Garde doit son nom au mérite énorme quelle possède, celui de la précocité, car elle tient le record de la maturité c'est la première de toutes celles qui rougit son fruit, lequel a la forme d'un cœur ; sa chair est rosée et sucrée, juteuse et parfumée, et elle en produit à n'en savoir que faire.

Quant à *Centenaire?* elle nous est annoncée comme la plus grosse de toutes les variétés ; les fruits sont oblongs, méplats, réguliers, d'un rouge vif et de bonne qualité, le fraisier est très vigoureux, très productif et mi-hâtif.

C'est trop tentant pour ne pas l'essayer, et comme on dit : l'essayer, c'est l'adopter !

HELCEY.

TRIFOLIUM REPENS GIGANTEUM

VAR. LE COLOSSAL LADINO.

La *Revue internationale d'apiculture* a publié, récemment, une note très intéressante et instructive sur cette nouvelle espèce de Trèfle blanc qui serait très mellifère, et qui est recherchée de nos jours par un grand nombre d'apiculteurs, car le trèfle blanc ordinaire n'est mellifère que dans certains pays tandis que dans d'autres, les abeilles le visi-

TRÈFLE COLOSSAL LADINO

tent seulement et n'en rapportent pas grand'-chose.

On connait deux formes de trèfle blanc, le *Trifolium repens* et le *T. repens giganteum* ou syn. *Le Colossal Ladino*. Cette dernière variété donne un rendement supérieur à l'espèce type, elle est beaucoup plus vigoureuse et serait moins sensible aux intem-

péries. Le trèfle *Colossal Ladino* est originaire de l'Italie septentrionale et c'est dans la région du Milanais, qu'on s'est le plus occupé de le propager, puis de le faire connaître, et *non de l'Allemagne*, comme plusieurs publicistes apicoles le prétendent à tort. Il fleurit abondamment de bonne heure au printemps, a en outre l'avantage de réussir dans les terrains pauvres en chaux. Comme cette nouvelle variété est plus étouffante, elle est moins vite envahie que le trèfle blanc ordinaire par les mauvaises herbes.

Plusieurs agronomes préconisent la culture de ce nouveau trèfle qui aurait sa place marquée pour la composition des prairies temporaires.

C'est grâce aux expériences et aux recherches du *Stabilimento Agrario Botanico Ingegnoli* du *Corso Loreto* de Milan que cette nouveauté a été premièrement sélectionnée ainsi que propagée, ce qui a permis dès lors à de nombreux apiculteurs de l'utiliser avantageusement pour la nourriture de leurs abeilles.

O. Ballif.

LETTRES HORTICOLES

La défense du vin de France et des dangers de l'absinthe et autres apéritifs.

Paris, le 9 avril 1902.

Ma chère Zina,

Je m'empresse de répondre à ta bonne petite lettre dans laquelle tu m'expliques que tu n'es pas encore revenue de ton ahurissement, en pensant à tous les produits chimiques que tu as absorbé à ce jour, et tu me demandes ce qu'il en doit être des absinthes et apéritifs divers que nous autres, hommes, ingurgitons, avec tant de désinvolture, de l'absinthe surtout, qu'il est très vilain, entends-tu? d'introduire clandestinement à la pension, comme tu le sais pour *étrangler un perroquet vert!* comme tu le dis si élégamment.

Mon avis? Dame! Celui de tous les gens sensés est que c'est atroce, mais il en est des apéritifs comme des femmes, plus on en dit de mal et... plus on éprouve de plaisir à les savourer!

Aussi je réserverai le mien et te donnerai celui d'un pharmacien distingué de La Réole, M. Ed. Crouzel qui s'exprime ainsi :

« La question des apéritifs a déjà fait couler bien des flots d'encre, mais sans grand succès, et elle est loin d'être encore épuisée.

L'imminence et la gravité du péril devenant de plus en plus menaçants, on ne saurait trop insister pour dénoncer cette calamité sociale. C'est en répétant souvent les règles et les bienfaits de l'hygiène qu'on arrivera peut-être à augmenter encore la durée de la vie humaine, à diminuer la criminalité et à donner plus de force à l'unité sociale.

On sait qu'il est bien difficile de changer les habitudes d'un peuple et que, pour y arriver, il est indispensable de procéder avec méthode et avec prudence.

L'absinthe, dira-t-on, n'est pas indispensable à l'homme, c'est vrai; mais son usage est entré peu à peu dans les mœurs, et l'habitude, chez beaucoup de piliers de bars et d'estaminets, est passée presque à l'état de seconde nature.

Sait-on au juste ce qu'est ce liquide tentateur appelé *absinthe?*

Une *absinthe* dite *fine* se compose de : feuilles et sommités fleuries de grande *Absinthe*, 600 grammes; *Mélisse citronée* (citronelle), 125 grammes; sommités fleuries d'*Hysope*, 225 grammes; racine d'*Angélique* (quantités variables selon les fabricants); *Anis vert*, 1.000 grammes; *Badiane* (anis étoilé), 225 grammes; *Fenouil* de Florence, 850 grammes; *Coriandre*, 225 grammes; alcool à 85°, 16 litres, eau, 4 litres.

On y ajoute souvent de la Menthe et de l'Origan.

La couleur verte opaline est produite par l'essence d'Hysope ou par un colorant minéral (vert malachite).

MM. Cadéac et Albin Meunier ont étudié la gamme de ces poisons et, dans les conclusions de leur travail, ils disent : En dehors de l'alcool, dans l'absinthisme, deux ordres de poisons interviennent : 1° un groupe *épileptisant* (absinthe, hysope, fenouil); 2° un groupe *stupéfiant* (anis, badiane, angélique, mélisse, menthe, origan, coriandre). Un chien de 12 kilos environ tombe en attaque d'épilepsie quand on lui fait une injection sous-cutanée de 50 centi-

grammes environ d'essence d'hysope ; 10 centigrammes environ d'essence d'absinthe produisent le même effet.

Par la consommation de l'absinthe, on arrive progressivement à des accidents convulsifs analogues à ceux produits expérimentalement chez les animaux, sans compter les troubles plus terribles et plus effrayants qui atteignent la plus haute manifestation de l'être humain, *l'intelligence*.

Le naufrage de la raison est la dernière étape du chemin parcouru. Au danger des poisons énumérés plus haut, s'ajoute celui de l'alcool ordinaire de l'industrie. Cet alcool brut, souillé par la présence d'alcools supérieurs, d'éthers et d'aldéhydes et sortant ainsi empoisonné des distilleries, passe au travers de l'alambic des fabricants d'absinthe sans être purifié. Pour un grand nombre de ces industriels, la santé publique est indifférente : leur unique objectif est de retirer le plus grand bénéfice de leurs produits obtenus ainsi en plus grande quantité avec une diminution correspondante de la main-d'œuvre. Que fait-on alors généralement? On distille à une température très élevée, de sorte que tout passe : ce que l'on nommé les flegmes, les mauvais goûts. Les poisons sont ainsi dissimulés par les parfums violents, tels que l'anis, la menthe, l'origan, etc. Le distillateur n'élimine tout juste que ceux que leur goût et leur odeur trahiraient trop énergiquement.

Ce que nous disons de l'absinthe peut s'appliquer aussi à la plupart des spiritueux aux goûts violents (amers, bitters, vermouths etc.), qui usurpent le nom justement respecté du *quinquina*, qu'on peut ne pas s'attendre, raisonablement, à trouver en si mauvaise compagnie. Ce dernier se recommande, en effet, par de brillants états de service dans la thérapeutique, tandis que les poisons dont il partagerait la promiscuité n'ont à leur actif que des empoisonnements et des crimes. Leur histoire pourrait s'écrire en lettres de sang dans les annales de l'humanité.

Malgré tout, la vogue de ces affreuses mixtures persiste, et l'on continue l'usage dégradant de *la verte*, de *la muse verte*, pour employer l'expression imagée du poète.

N'est-il pas triste de penser que des écrivains comme Alfred de Musset et Guy de Maupassant ont eu recours, dit-on, à des excitants de ce genre dans le but de pousser au paroxysme leur admirable génie et que ces poisons ont causé, sans nul doute, leur fin prématurée!

Les malheureux qui s'y adonnent n'ont bientôt plus la volonté de lutter contre le désir impérieux de s'abrutir. Ce sont des dégénérés sans énergie, sans vitalité, incapables de tout travail sérieux, candidats perpétuels aux maisons de santé et aux prisons. Certes, il y a beaucoup à faire pour arrêter la marche toujours croissante de ce fléau. L'opinion publique s'en préoccupe de plus en plus; les Sociétés savantes, les Congrès se réunissent et discutent; les idées émises sont bonnes et louables. Tant d'intérêts sont en jeu que les meilleures volontés du monde restent platoniques. Il n'y a encore que les journaux spéciaux qui donnent l'alarme ; mais ces journaux spéciaux ne sont pas lus par l'ouvrier; ce sont des tableaux qui, dans les mairies, les hôpitaux, les pharmacies, les gares, devraient être placés constamment sous les yeux des intéressés.

Le sympathique et savant Dr Mauriac, de Bordeaux, vient de publier une brochure : *La défense du vin et la lutte contre l'alcoolisme*. Dans ce travail intéresant, qu'il serait désirable de voir répandre sous forme d'éditions populaires, M. Mauriac conseille judicieusement au public de revenir à l'usage, dans les cafés, de la consommation de nos bons vins de France, ainsi que cela existait autrefois.

Ce n'est après tout qu'une question de mode.

Et pourquoi actuellement, la mode et le bon ton, avec lesquels il faut compter, s'opposent-ils à ce qu'ils boivent du vin, du vin rouge ou blanc en dehors de l'heure des repas? Aucune raison sérieuse ne pourrait en donner l'explication; c'est ainsi parce que c'est ainsi, voilà tout!

M. Mauriac propose, pour arriver au but, de tourner la difficulté en substituant aux *apéritifs* actuels (ainsi appelés ironiquement sans doute parce qu'ils coupent l'appé-

tit) des boissons *plus distinguées* préparées avec des vins *désalcoolisés*, *aromatisées* et *sucrées*.

Au lieu de demander, dans les cafés, un verre de vin rouge, ou blanc ordinaire, ou vieux, ce qui pourrait paraître commun ou même choquant, on pourrait se faire servir un verre ou une coupe de ces toniques à base de vin. Les gens *comme il faut*, et même les *snobs*, n'auraient pas à rougir en demandant ces boissons hygiéniques, mousseuses ou non, et l'ouvrier arriverait vite à leur accorder sa préférence, dans les cabarets, pour le plus grand bien de sa santé, de son intelligence et de sa moralité.

Pour attirer et fixer l'attention du public, on pourrait, comme le conseille M. Mauriac, décorer ces dérivés des vins dits *à la française* de noms nouveaux leur donnant le vernis de l'actualité.

Au point de vue économique, le vin étant une des principales sources de la richesse nationale agricole, il y a lieu d'encourager la mise en pratique des moyens indiqués plus haut.

L'intérêt supérieur de la France, représenté par l'avenir de la race, commande aussi de diriger dans ce sens toutes les bonnes volontés. »

Je me fais un devoir de te communiquer cet excellent article, mais avec la conviction aussi profonde que douloureuse que sa lecture n'enlèvera pas au poison vert un seul de ses adorateurs.

Aussi, *je crois devoir* te donner la culture et la description des plantes qui entrent dans la composition de cet affreux breuvage, cela te permettra d'en faire et d'en répandre du pur dans ta pension.

(*A suivre.*)

Ton vieil ami,
LUCIO.

LA TÉTRAGONE-ÉPINARD

TETRAGONIA EXPANSA (MURRAY)

Dans leur livre sur les plantes potagères, MM. Vilmorin donnent des indications très brèves sur la *Tétragone cornue:* cette plante, disent-ils, est cultivée pour remplacer l'Épinard pendant les mois les plus chauds de l'été, ou dans les localités sèches et arides où l'épinard réussit mal; elle continue à produire tout l'été, sans réclamer presque aucun soin.

Nous trouvons des renseignements plus complets dans le si remarquable ouvrage de M. Alphonse de Candolle, sur l'origine des plantes cultivées. Suivant cet auteur, les Anglais appellent cette plante : Epinard de la Nouvelle-Zélande, parce qu'elle avait été rapportée de ce pays et cultivée par sir Joseph Banks, lors du célèbre voyage du capitaine Cook. C'est une plante singulière sous deux points de vue. D'abord elle est la seule cultivée de la Nouvelle-Zélande; ensuite elle appartient à une famille de plantes ordinairement charnues, les *Ficoïdes*, dont aucune autre espèce n'est employée.

TÉTRAGONE CORNUE

Depuis le voyage de Cook, on l'a trouvée sauvage, principalement sur les côtes de la mer, en Tasmanie, dans le sud et l'ouest de l'Australie, au Japon et au Chili; reste à savoir si, dans ces dernières localités, elle n'est pas naturalisée?

Ce nouveau légume, quoique ayant fait son apparition officielle en 1848, n'a cependant point révolutionné l'horticulture maraîchère. A cette époque, le *Journal d'Horticulture pratique*, rédigé par M. Isabeau, lui consacra une notice intéressante que nous croyons devoir citer, car elle est rédigée avec le talent particulier qui caractérisait cette publication si remarquable, et malheureusement trop tôt interrompue.

« Le public a pu voir, à la dernière exposition, quelques échantillons de Tétragone de la Nouvelle-Zélande, d'une fraîcheur remarquable, cueillis à une époque où il est à peu près impossible en Belgique de se procurer des épinards mangeables. Nous voici en plein été, et, bien que sous notre climat il arrive assez souvent, comme cette année, que ceux qui ont demandé au ciel de la pluie soient trop bien servis, l'amateur d'épinards doit se passer de ce légume jusqu'à l'entrée de l'hiver. On répondra qu'il en a assez d'autres pour se passer de celui-là : c'est une mauvaise excuse. En adoptant un pareil principe, nous en reviendrions à borner nos cultures maraîchères au chou et à la rave dont se sont contentés nos ancêtres. La plus grande variété possible dans les aliments végétaux en été est d'une nécessité indispensable, puisqu'elle peut contribuer à la santé publique. C'est à ce point de vue qu'il faut envisager la culture maraîchère.

« Pendant tout l'été, la Tétragone devrait remplacer l'Epinard ; sa culture n'offre pas plus de difficulté que celle de cette plante, et ses produits sont plus abondants ; elle ne monte point à graine comme l'épinard et donne, par conséquent, une suite de récoltes non interrompues alors que l'épinard ne donne rien que des fruits stériles sur les pieds mâles, et des graines sur les pieds femelles. »

L'histoire de la Tétragone est assez curieuse pour mériter d'être rapportée. Un navire anglais, dont l'équipage souffrait du scorbut, aborde à la Nouvelle-Zélande. Le chirurgien du navire explore les environs du lieu de débarquement : il y trouve en abondance la Tétragone (*Tetragonia expansa* de Candolle), appartenant à la famille des *Ficoïdes*. L'éfficacité des aliments végétaux frais contre le scorbut étant suffisamment connue, le chirurgien fit essayer à l'équipage la Tétragone apprêtée comme des épinards ; il obtint un grand nombre de guérisons, et ceux qui n'étaient pas malades n'en apprécièrent pas moins les excellentes qualités de la tétragone comme comestible. Le fait resta longtemps ignoré en Europe ; seulement, les baleiniers qui fréquentent les parages de la Nouvelle-Zélande, connaissaient les lieux où la tétragone croît spontanément et ils en faisaient un fréquent usage.

Cependant des graines de tétragone avaient été envoyées en Angleterre avec d'autres semences de la Nouvelle-Zélande, sans indication des propriétés et des usages de la plante. On en essaya la culture en pot, dans la serre tempérée ; elle y languit pendant plusieurs années, n'étant conservée que pour faire nombre et tenir son rang parmi les *Ficoïdes*. Un jour, le hasard voulut qu'un matelot, de retour d'un voyage de la Nouvelle-Zélande, allât visiter un de ses parents, ouvrier jardinier à Kew. En parcourant avec lui les serres, il reconnut la tétragone, et s'étonna de la voir traitée comme une plante délicate. « Je l'ai vue, dit-il, former de véritables prairies dans un pays où il ne fait pas plus chaud que dans le nord de l'Angleterre. »

Sur cette indication, la tétragone fut risquée en plein air ; elle y prospéra tellement, qu'aujourd'hui on la trouve en été dans tous les jardins potagers bien tenus de la Grande-Bretagne. Parmi les prix décernés par nos nombreuses Sociétés d'horticulture, nous voudrions en voir figurer un pour la *propagation* des légumes nouveaux en général, et de la tétragone en particulier. Sans doute, ce prix ne récompenserait pas la difficulté vaincue ; rien n'est plus facile que de semer la tétragone, de la sarcler et d'en cueillir les feuilles. Mais le jardinier maraîcher qui cultive pour la vente, a un certain mérite, digne d'un encouragement, à habituer le public à la vue d'un produit nouveau qu'il risque de ne pas vendre, et qu'il est utile d'introduire parmi les plantes potagères admises de tout temps dans la consommation : toutes ont commencé comme il s'agit de faire commencer la Tétragone.

Semer au mois de mai.

A. DE LA DEVANSAYE.

DE LA TAILLE DU PÊCHER

Oui ! les pêchers doivent être soumis à la taille comme tous les arbres fruitiers !

Sur les pêchers en plein vent, on supprime les ramifications qui ont déjà fructifié et on raccourcit les rameaux de l'année qui doivent fructifier.

La taille du pêcher est basée sur les principes suivants :

1° Les boutons à fleurs se forment sur les rameaux de l'année et les fruits se développent sur les mêmes rameaux durant leur deuxième végétation.

2° Un rameau qui a produit une pêche ne fructifie pas une deuxième fois; il est donc nécessaire de faire développer à sa base un nouveau rameau dit de *remplacement* qui pourra fructifier l'année suivante.

Pour appliquer ces principes, on taille les divers rameaux à fruit des pêchers en espalier comme il suit :

Bouquet de mai ou cochonnet. — Petit rameau portant de nombreux boutons à fleurs avec un œil au sommet. Ne se taille pas.

Chiffonne. — Rameau grêle garni de boutons à fleurs et terminé par un œil. Ne se taille pas. Il existe quelquefois un ou deux yeux à la base; dans ce cas, la couper au-dessus de trois ou quatre boutons.

Rameau fruit. — Rameau de grosseur moyenne présentant sur toute sa longueur des yeux et des boutons. Couper de manière à conserver trois ou quatre boutons, ou bien si les boutons sont très éloignés de la base, n'en conserver qu'un ou deux.

Rameau à bois. — Rameau ne portant que des yeux à bois. Le tailler à deux yeux s'il est faible et à quatre ou cinq yeux s'il est fort.

Gourmand. — Rameau gros et vigoureux ayant souvent des rameaux anticipés vers son extrémité. On le taille long à cinq ou dix yeux.

Coursonnes. — Ramification ayant fructifié et portant des rameaux à fruits ou à bois ou des bouquets de mai.

1° Couper la coursonne immédiatement au-dessus du rameau à fruit inférieur, et tailler ensuite ce remplacement à trois ou quatre boutons.

2° Si la coursonne n'a pas remplacement à sa base, tailler le rameau qui s'est développé plus haut, à deux yeux s'il est à bois et à trois ou quatre yeux s'il est à fruit.

3° Lorsque la coursonne porte deux remplacements, l'inférieur à bois et le supérieur à fruit, appliquer la taille dite en *crochet*; couper le rameau inférieur à deux yeux et le rameau supérieur à trois ou quatre boutons.

4° Si la coursonne présente des bouquets de mai, la tailler au-dessus de deux ou trois bouquets.

Vieilles coursonnes. — Les coursonnes allongées outre mesure seront rajeunies en les rabattant au-dessus du rameau qui se développe quelquefois à sa base.

J. Nanot,
Directeur de l'École nationale d'horticulture de Versailles.

(*L'Agriculture nouvelle.*)

BIBLIOGRAPHIE

Les arbres, arbrisseaux et arbustes à fleurs de plein air, par Charles Baltet (4e édit.), 1 broch., 32 p., 0 fr. 60, chez l'auteur, à Troyes.

L'Annuaire belge de l'horticulture, de l'arboriculture, de la culture maraîchère et des industries qui s'y rattachent pour 1902, vient de paraître (1 fort volume, prix 3 francs, à l'administration, 15 Coupure à Gand (Belgique).

C'est une publication très utile pour le commerce horticole. La première partie contient tous les renseignements généraux, concernant l'administration de l'agriculture, la liste des établissements d'instruction, les sociétés avec leurs présidents, les publications horticoles belges et étrangères, les renseignements relatifs aux rapports internationaux et tarifs douaniers, les programmes officiels des cours, etc.

La deuxième partie donne la liste complète, avec adresse, de tout ce qui se rattache à l'horticulture belge.

C'est indispensable à qui veut se créer des relations en Belgique pour vente ou pour achat.

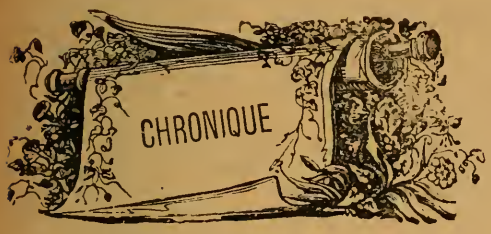
LE MONITEUR

D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chronique : Les Légumes crus et l'épandage. A la Société nationale d'Horticulture de France. Expositions étrangères pour 1902. Programme du VIe Congrès de la Société française des Rosiéristes. Association de l'ordre du Mérite agricole. Nécrologie : *Lucien Chauré*. — Les Orchidées : Epidendrum biflorum. *A. Cogniaux*. — Isolepis gracilis. *Helcey*. — Le Chervis. *Helcey*. — Rose thé : Souvenir de Pierre Notting : *O. Ballif*. — A propos de Fritillaires : *Helcey*. — Soins à donner à la Fraiseraie au printemps : *Oscar Detrez*. — Les Routes fruitières (*suite*) : *Charles Baltet*. — Lettres horticoles : L'Horticulture au Concours agricole. *Lucio* et *Zina*. — Bibliographie. — Connaissances utiles. — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Chervis : Rose : Souvenir de Pierre Notting. Fritillaire impériale. Fritillaire meleagris.



Les Légumes crus et l'épandage. — M. Baudin, ministre des travaux publics, s'est préoccupé de l'influence que pouvaient avoir, sur la santé publique, les légumes et les fruits qui, ayant été arrosés par les eaux d'égout, étaient ensuite mangés crus par la population parisienne. Il a proposé, par la lettre suivante, adressée au président du Conseil, de prendre des mesures nécessaires pour éviter tout danger :

« Monsieur le président du Conseil,

« A la suite des discussions récemment soulevées au Parlement et dans la Presse par les opérations d'épandage des eaux d'égout de Paris sur les nouveaux champs d'épuration de Méry, Pierrelaye et de Carrières-Triel (Seine-et-Oise), l'opinion publique s'est vivement émue des dangers que pourrait présenter la consommation des légumes provenant des champs irrigués à l'eau d'égoût.

« J'estime que ces appréhensions sont fondées. Il est à craindre, en effet, que les fruits et légumes qui se sont trouvés accidentellement en contact avec des eaux insuffisamment épurées n'arrivent sur le marché contaminés de microbes ou de débris organiques susceptibles de les rendre malsains.

« Les eaux de lavage emportent la plupart des éléments pathogènes et l'ébullition les rend absolument inoffensifs. Aussi peut-on affirmer que les légumes cuits et les *fruits pelés* n'offrent aucun danger. Mais il n'en est pas de même des légumes et des fruits qui se mangent crus, comme, par exemple, les salades et les fraises

« Il me paraît indispensable de parer au danger qui peut en résulter pour la santé publique et, pour arriver à ce but, je n'aperçois qu'un seul moyen : c'est de stipuler nettement, dans les contrats de concession d'eau d'égout passés par la Ville, l'interdiction pour les usagers de cultiver les fruits et légumes destinés à être mangés crus.

« Si vous partagez ma manière de voir, j'adresserai sans retard des instructions dans ce sens à M. le Préfet de la Seine.

« Veuillez agréer, etc.

« Pierre BAUDIN. »

Le Comité consultatif d'hygiène publique, saisi de cette lettre, a nommé une Commission qui a émis le vœu que, dans les contrats de concession d'eau d'égoût passés par la Ville de Paris, il soit interdit aux usagers de cultiver les fruits et légumes destinés à être mangés crus.

Il y a tout lieu de supposer que, par le mot : fruits, le ministre a voulu entendre seulement les fraises poussant sur le sol, et qu'il n'est pas entré dans sa pensée de com-

prendre les autres fruits d'arbustes et d'arbres, tels que groseilles, framboises, etc., qu'on mange crus, bien que sa circulaire ne parle que de *fruits pelés*, comme les poires ou pommes, ce qui tendrait à faire croire que ces arbustes seraient exclus des cultures d'épandage.

A la Société nationale d'horticulture de France. — Aux dernières séances, les fleuristes de Paris, qui réclament à cor et à cri un comité spécial pour eux, avec autant d'acharnement que les grenouilles demandaient un Roy, ont, pour justifier leur demande, fait quelques présentations gracieuses, coquettes, très jolies même qui leur avaient rallié beaucoup de sympathies. Dame, on les ignorait presque à la Société !

Mais pourquoi-a-t-il fallu qu'à la dernière réunion, tout le terrain gagné fût reperdu par la présentation d'un motif plus *Passionnel* que *sensationnel*.

Son nom ? La Passion !

Son présentateur ? Un prénommé Augustin !

Son succès ? Un fou rire !

De grâce MM. les fleuristes de Paris, veillez à ce qu'on ne ridiculise pas ainsi votre art divin !

Expositions étrangères pour 1902. — *Bruxelles*, du 20 au 23 juillet, Exposition des produits de l'Horticulture. (Palais du Cinquantenaire) organisée par la S. Royale de Flore et la S. R. Linnéenne de Bruxelles.

Ciney (Belgique), 14 septembre.

Londres (Angleterre), du 25 au 26 juin. Exposition de roses et congrès des rosiéristes.

Du 28 au 30 mai, Temple Show.

Au VIe Congrès de la Société française des Rosiéristes, qui se tiendra à Marseille, le vendredi 16 mai, à l'occasion de l'Exposition d'Horticulture organisée par la *S. d'H. des Bouches du-Rhône*, les questions suivantes seront discutées :

1° De la Classification ;
2° De la Synonymie ;
3° De l'Hybridité ;
4° Du Dimorphisme ;
5° Les meilleures variétés se prêtant à la culture en pot dans le midi de la France ;
6° Moyens curatifs nouveaux ou récemment découverts pour la destruction des maladies des rosiers ;
7° De l'appréciation des roses nouvelles ;
8° Étude des espèces botaniques du genre Rosa, nouvellement introduites ;
9° Recherche de moyens pratiques pouvant assurer aux obtenteurs de nouveautés la propriété exclusive de leurs gains pour une durée déterminée ;
10° Adoption des meilleures variétés de Rosiers Ile-Bourbon, soumises au Congrès de Nice, qui sont :

Catherine Guillot, Climbing Souvenir de la Malmaison, Comtesse de Barbentane, Emotion, Louise Odier, Madame Pierre Oger, Mistress Bosanquet, Mistress Paul, Hermosa, Impératrice Eugénie, Kronprinzessin Victoria, Lorna Doone, Paxton, Queen of Bedders, Reine Victoria, Souvenir de la Malmaison.

S'adresser pour tous renseignements à M. O. Meyran, Secrétaire général, 59, Grande Rue de la Croix-Rousse, à Lyon.

M. Millardet, professeur de botanique à la Faculté de Bordeaux, qui, depuis l'invasion du phylloxera, s'est adonné à la question : viticulture, vient de prendre sa retraite et a été nommé professeur honoraire.

L'Association de l'ordre national du Mérite agricole a tenu sa réunion trimestrielle le 11 avril, au Palais d'Orsay, sous la présidence de M. Marcel Vacher.

Le principe de la création d'une Caisse de secours a été admis. Le *Bulletin* sera complété par les avis officiels concernant l'agriculture.

Un banquet, sous la présidence de M. Charles Deloncle, où on a toasté ferme à l'avenir de l'Association, a clos cette réunion.

Nécrologie. — M. E.-J. Renou, officier de la Légion d'honneur, directeur de l'observatoire de Saint-Maur et membre de la S. N. d'agriculture, dont les observations météorologiques étaient si appréciées du monde savant, est décédé subitement le 6 avril, à l'âge respectable de 87 ans.

M. Alfred Larbalétrier, professeur à l'école de Grand Jouan, auteur de nombreuses publications horticoles, est décédé à l'âge de 39 ans.

M. Louis Rouland, jardinier chef de l'arboriculture de l'École d'horticulture de Versailles, chevalier du Mérite agricole, est aussi décédé.

LUCIEN CHAURÉ.

TRAVAUX DU MOIS DE MAI

Mai! est le mois des poètes, des fleurs, des feuilles, des amours!!

Et pourtant un vieux dicton nous met en garde contre les effets du renouveau en nous disant que : *Noces de mai*, sont *Noces de mort* ! et il n'est pas jusqu'à Ovide, qui recommande aux femmes de se défendre des feux d'amour de Mai ! car en ce mois les Flambeaux de l'hyménée se changent en Torches de deuil !

Mai ! c'est le mois des fêtes florales : de tous temps, en tous pays, dans toutes les religions, et la belle Maïa, sous l'égide de la quelle ce joli mois est placé, est célébrée partout, pour la joie qu'elle fait ressentir du retour à la belle saison.

Cette année il y aura fort à faire au JARDIN d'AGRÉMENT, car l'hiver a été clément; la terre n'aura pas à rejeter son froid, qu'elle n'a pas emmagasiné; la température est douce, la lune *rousse* finit le 6 mai, et, si les événements donnaient raison au vieux dicton : Brouillards en mars, gelées en mai, les brouillards étant apparus les premiers jours de mars, il y a tout lieu d'espérer qu'à partir du 5 au 10 mai nous serons débarrassés de toutes craintes de retour offensif du froid et qu'on pourra se livrer en toute quiétude au travaux du jardinage.

On repiquera le plant semé sur couche et on pourra commencer les semis en pleine terre.

Les plantes de serre froide et d'orangerie seront sorties et mises en lieu et place, on aura eu soin, au préalable, de donner nuit et jour du grand air pour les habituer ; celles qui risqueraient encore seront abritées les premières nuits avec un paillasson, du papier ou même simplement en les mettant sous des arbres ou arbustes.

Les rhizomes et tubercules des plantes qu'on aura mis à débourrer devront aussi être plantés.

Les plantes d'orangerie seront, avant leur sortie, bien nottoyées et rencaissées.

La chasse aux chenilles, aux hannetons sera menée avec activité.

Voici un procédé qu'on nous communique, non pour détruire, mais pour éloigner ces dangereux coléoptères et préserver de leurs ravages, les arbres et les arbustes fruitiers.

« L'emploi des sulfatages, badigeonnages, aux sulfates de cuivre, de fer, à la chaux, est assez vulgarisé pour combattre les maladies cryptogamiques, détruire les mousses et même les insectes pour que nous n'insistions pas; mais il est un autre ingrédient qui, à notre avis, n'est pas assez employé, et qui est un agent des plus actifs pour détruire, les petits insectes comme les pucerons, et éloigner les gros comme les hannetons.

C'est l'aloès sucrotin !

On peut l'essayer et on en sera satisfait.

L'emploi est simple : il consiste à faire dissoudre 150 gr. environ d'aloès dans 10 litres d'eau chaude; quand l'aloès est bien dissous, on le mélange à la bouillie bordelaise, composée, comme on le sait, de 2 kilos de sulfate de cuivre et de 1 kilo de chaux dissous dans 90 litres d'eau, ou aux autres liquides employés pour les badigeonnages qui seront plus épais; le goût amer de l'aloès éloigne les insectes, et on a un produit qui n'est nuisible à aucun végétal, et n'annihile aucun des effets des autres produits employés.

Depuis plus de trente années, nous l'avons employé, et nous l'avons préconisé à plusieurs reprises, car nous avons toujours été satisfait du résultat. »

Rappelons que la destruction de ces ennemis de nos cultures est obligatoire, que nul ne peut s'y soustraire, et qu'il appartient aux agents de l'autorité d'y prêter la main, d'autant plus que les élections seront terminées et qu'il n'y aura plus à craindre de mécontenter les électeurs influents.

La floraison s'accentue de plus en plus chez les plantes et aussi parmi les arbustes.

Aussitôt leur défloraison, on les taillera, on taillera aussi les haies.

Rempoter les Chrysanthèmes et achever la plantation des rosiers en pralinant et en arrosant.

(Pour le détail des plantations se rapporter à nos notes des mois correspondants.)

AU JARDIN FRUITIER. — On ébourgeonnera, on éclaircira les fruits et on pincera les branches trop vigoureuses; on enlèvera les feuilles cloquées ou recroquevillées qui renferment des insectes.

Si on désire avancer la maturité de certains fruits en espalier, il suffira de placer, devant, des châssis en bout, il en est même de formes spéciales très commodes, qu'on pourra se procurer, chez les bons constructeurs tels que MM. Guillot-Pelletier, Paul Ferry, Schwatz et Meurer, Carpentier etc,

On soignera les fraisiers et on mettra à ceux à gros fruits des supports en fil de fer, système Lacroix.

Si la sécheresse prenait, on arroserait les arbres fruitiers, car c'est un des moments où ils en ont besoin pour aider à la bonne végétation; mélanger à l'eau d'arrosage, de l'engrais composé, *M. d'H.*, n° 9, et crocheter légèrement et souvent.

AU JARDIN POTAGER, on continuera les semis en pleine terre; vers le milieu du mois on sortira les melons (1) qu'on mettra en place sur des buttes formées de fumier recouvert de terre, les intervalles remplis de fumier. Eviter quand on arrosera et qu'ils seront en fleur de jeter de l'eau sur les fleurs, ce qui nuirait à la fécondation, le pollen étant mouillé.

Biner, sarcler, pailler et arroser le matin de préférence.

SERRES
ORANGERIE CONSERVATOIRE

Ombrer, aérer ferme et arroser les plantes pour les préparer à la sortie qui se fera au fur et à mesure des besoins; si l'eau des bassins, devant servir aux arrosages, venait à se corrompre, on peut user d'un vieux procédé qui consiste à jeter dans les récipients une poignée de chaux en poudre, cela détruit les mousses et les insectes.

JEL CHAURÉ.

(1) Consulter la brochure : *Les Melons pour tous*, 0 fr. 75 au bureau du M. d'H.

EPIDENDRUM BIFLORUM *Cogn. sp. nova.* Cette nouvelle espèce ne me paraît avoir une certaine affinité qu'avec l'*Epidendrum florijugum*, *Barb. Rodr.*, mais ce dernier s'en distingue facilement, surtout par ses tiges très comprimées dans la partie supérieure, nues dans la partie inférieure, ses feuilles elliptiques-ovales, émarginées au sommet, ses sépales et ses pétales un peu obtus- et son labelle distinctement trilobé.

L'*Epidendrum biflorum* est originaire de Costa-Rica, où il a été découvert par M. Ad. Tonduz, qui en envoya des plantes vivantes à M. W. Barbey-Boissier, le célèbre botaniste suisse, chez qui elles fleurirent récemment pour la première fois dans ses serres de la Pierrière à Chambéry près de Genève.

Prof. A. GOGNIAUX.

ISOLEPIS GRACILIS
(*Scirpus cernuus*).

Les Isolepis, scientifiquement rattachés au genre *Scirpus*, sont des plantes qui appartiennent à la famille des Cypéracées.

Originaires des Indes, du Cap, de la Nouvelle-Zélande; elles se sont très bien acclimatées en Europe. On en fait un très grand emploi dans les serres, pour border les bâches, les massifs sur le sol, le bord des bassins et même pour former des suspensions très gracieuses, qui se comportent parfaitement bien en appartement.

Nous avons vu même, il y a quelques années, chez un de nos amis, en province, une immense jardinière, admirablement bien bordée d'Isolepis, plantés dans des pots plats, mesurant environ de 8 à 10 centimètres de distance, d'une paroi à l'autre.

Les Isolepis grêles, plantes gazon, vivaces

et de serre tempérée sont de longues herbes, retombantes, de 25 à 35 centimètres, d'un beau vert franc, et l'ensemble de la plante ressemble à une longue chevelure scalpée.

On multiplie, en divisant les potées, à n'importe quelle époque ; sa reprise est toujours assurée, le semis peut se faire aussi, mais il est peu employé eu égard à la facilité de multiplication.

La terre, dans laquelle on plante, doit être très légère et substantielle, les Isolepis ne dédaignant pas la terre de bruyère, au contraire, le grand point est de les tenir au frais: c'est pour cela qu'ils se plaisent sur le bord des bassins, autre part, on doit les arroser souvent.

Si on en met en pot, on fera bien de placer dessous une soucoupe qu'on maintiendra toujours remplie d'eau, et la plante s'arrosera seule, par capillarité.

HELCEY.

LE CHERVIS

Parmi les vieilles et bonnes plantes potagères délaissées, à tort, croyons-nous, nous placerons le Chervis, dont les racines, blanches, charnues, tendres, sont fari-

CHERVIS (VILMORIN)

neuses et sucrées et peuvent contribuer, à satisfaire aux besoins de la cuisine.

On les emploie, soit cuites avec les viandes, soit seules, soit frites comme les salsifis, avec lesquels ils ont beaucoup d'analogie.

C'est une plante vivace, de la famille des ombellifères, qui porte le nom scientifique de *Sium Sisarum*, et le nom vulgaire de Chirouis.

La culture en est très facile, et convient admirablement aux terrains riches et frais, où il se développe très bien.

La multiplication se fait soit par le semis d'automne ou de printemps, repiqué sur place quand il est un peu fort, mais mieux encore, si on le peut, par éclats plantés de mars à mai.

C'est une plante d'origine indéterminée, d'Allemagne disent les uns, de Chine, prétendent les autres ; cela nous importe peu. Le certain c'est que c'est un bon légume rustique, qui peut rester en terre l'hiver et qu'on peut arracher au fur et à mesure des besoins, ou rentrer en cellier dans du sable.

Elle donne de hautes tiges qui peuvent aller jusqu'à 1 m. 50 de hauteur.

On ne reproche à sa racine qu'un défaut, celui de posséder au centre une partie filandreuse qu'on peut atténuer, sinon faire disparaître en sélectionnant les pieds devant servir à la reproduction ; et nul doute qu'avec quelques soins on arrive à corriger ce léger défaut.

On recommande, pour la cuisson de cet excellent légume-racine, de le passer d'abord à l'eau bouillante soit en terme de cuisine de le faire blanchir.

HELCEY.

LES ROSES

LA ROSE THÉ
SOUVENIR DE PIERRE NOTTING

Nous avons reçu de MM. Soupert et Notting, rosiéristes à Luxembourg, en date du 15 avril dernier, un envoi de roses coupées de leur récente et superbe nouveauté : *Souvenir de Pierre Notting*, dont nous avons publié la chromolitgographie dans le *M.d'H.* du 10 janvier 1902.

Ces magnifiques roses cultivées sous verre étaient supportées par des rameaux érigés

et très vigoureux. Garnis d'un abondant et beau feuillage, ils démontraient la floribondité de cette variété et la facilité avec laquelle ce nouveau rosier peut être soumis au forçage. Autant que nous avons pu en juger par cet envoi, les boutons et les fleurs

étaient d'une forme parfaite, puis leur coloris, jaune abricoté, lavé de jaune or et mélangé de jaune orange plus ou moins cuivré, présentaient toutes les qualités désirées pour être un gain de mérite qui sera recherché par la suite et cultivé avec succès une fois qu'il sera mieux connu et répandu dans nos jardins.

O. Ballif.

ROSE : SOUVENIR DE PIERRE NOTTING.

A PROPOS DE FRITILLAIRES

Combien sont nombreuses les variétés de Fritillaires (*Fritillaria*), nom qui leur vient de la forme de leurs fleurs qui affectent celle d'un cornet à jouer aux dés.

La plus connue, la plus cultivée est sans contredit la *Couronne impériale*, Fritillaire impériale, *Fritillaria imperialis*, qu'on appelle aussi vulgairement la Fleur aux sonnettes.

Les Fritillaires impériales sont des

FRITILLAIRE IMPÉRIALE

plantes bulbeuses, originaires de la Turquie et de la Perse ; elles sont vivaces et classées dans la famille des Liliacées.

Leur admirable floraison à lieu de fin avril à mai.

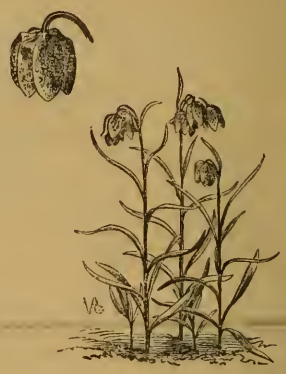
On plante les ognons de 10 à 15 centimètres de profondeur dans une bonne terre bien amendée, sableuse, légère, et en bonne exposition.

Au bout de trois à quatre ans, cinq au plus, on doit les retirer ; lorsque la tige est bien fanée on arrache les ognons, on enlève les caïeux, on les nettoie, on les laisse un peu ressuyer une quinzaine de jours et on les replante dans un terrain nouveau ou au même endroit, en ayant soin de renouveler complètement la terre.

Les coloris sont variés et vont du rouge ponceau au jaune en passant par le rouge brique, l'orangé, le bronzé, etc., il en est à fleurs simples, à double couronne, et même à feuilles panachées de jaune et de blanc.

Voici par noms les variétés les plus répandues : *Aurora*, rouge orangé; *Lord Derby*, jaune serin ; *Lutea* et *lutea plena*, jaune à fleur simple ou double; *Orangé brillant ; Red Star* ; *Rubra*, rouge ; *Sulphureus*, soufre ; *Maréchal Blücher*, rouge brique ; *Slagzwaard*, rouge brique ; *Inodora purpurea*, pourpre foncé.

Un autre genre très répandu aussi, indigène celui-là, est le *Fritillaria meleagris* à petites fleurs panachées de brun, de violet,



FRITILLARIA MELEAGRIS

de rougeâtre sur fond blanc, ou blanc rosé.

La Fritillaire Pintade vient dans les prés, seule, sans soins, c'est une curieuse petite fleur qui doit être cultivée en terrain gras et frais de préférence sur le bord des ruisseaux ou pièces d'eau ; on plante la bulbe de 5 à 8 centimètres de profondeur.

On la connaît sous différents noms : Tulipe des prés, Fritillaire Pintade, F. à damier, Œuf de Vanneau, Clochette, Coccitrole, Cocone, Poule de Guinée, Poule de Turquie, Tête de serpent, etc.

HELCEY.

(*A suivre.*)

SOINS A DONNER A LA FRAISERAIE AU PRINTEMPS

Les fraisiers se rencontrent dans tous les jardins. On les cultive en bordures, le long des chemins ou bien en carré exclusif. C'est à ce dernier mode qu'il convient de donner la préférence, car c'est ainsi qu'on peut le mieux réunir les exigences de la culture. La plantation des nouvelles fraisières se fait en deux saisons : en septembre commencement d'octobre et après l'hiver, en février, mars, avril.

Les plantations d'arrière-saison sont les préférables, parce qu'on peut jouir de la fructification dès le printemps suivant. Celles faites après l'hiver, ne fructifient que l'année suivante et, par cela, on perd une récolte.

Les fraisiers donnent leur maximum de beaux fruits pendant les trois ou quatre premières années de plantation. Après, la récolte diminue sensiblement et les fraises produites sont moins belles, moins grosses et moins succulentes.

Il résulte donc de ce fait que, si le fraisier est une excellente plante de bordure à maints égards, il convient cependant de le cultiver préférablement en planches; d'en faire tous les ans, au début de l'automne, une plantation nouvelle et d'éliminer les pieds qui ont atteint la limite d'âge pour la plus grande production, soit quatre ans.

Voilà quelques considérations qui pourraient paraître quelque peu déplacées, si on envisage rigoureusement le titre de l'article et le but qu'on est en droit d'en attendre. Arrivons donc au fait.

Les fraisiers, de même que tous les autres végétaux vivaces cultivés dans nos jardins, réclament, comme préparation au renouveau, comme stimulant à leur rentrée dans la vie active, des soins généraux. D'abord, il faut procéder à la toilette des plantes et pour cela enlever les feuilles mortes, puis on fera apport d'engrais (fumier, liquide ou chimique) et aussitôt après il faudra labourer la terre, afin d'enfouir les éléments nutritifs apportés, et aussi pour ameublir et aérer le sol dans le voisinage des racines.

Comme engrais printaniers, il est recommandé, et à juste raison, d'employer surtout ceux à base d'acide phosphorique et de potasse, mais une petite dose d'azote n'est certes pas négligeable. La plus grande partie de cet azote sera toutefois réservée pour servir aux besoins de la végétation foliacée, aussitôt que la cueillette des dernières fraises sera effectuée. Qu'on ne l'oublie donc pas, c'est quand la fraiseraie ne donne plus, que les souches demandent de l'azote pour se refaire, se guérir en quelque sorte et pour reconstituer, avec la végétation en cours, de bonnes plantes bien vigoureuses et pourvues de bonnes nouvelles racines.

Actuellement, au moment où nous sommes, donnons donc des engrais riches en acide phosphorique et en potasse. Voici une formule qui peut donner satisfaction à tout le monde : répandre à la surface de la planche, par are ou 100 mètres carrés, 5 à 6 kil. superphosphate de chaux et 2 ou 3 kil. de chlorure de potassium, sel qui pourrait être remplacé par la même quantité de sulfate de potasse ou bien par 10 à 12 kilos de kaïnite. Aussitôt cette application faite, on laboure et quelques jours après, vers le 15 ou le 20 avril, il s'agira de répandre à la surface de la terre travaillée, 2 kil. ou 2 kil. 1/2 de nitrate de soude qu'on mélangera à la couche superficielle du sol par un léger binage. Voilà pour les engrais.

Disons maintenant quelques mots du labour.

Trop souvent, on n'apporte pas suffisamment d'intelligence et de raisonnement quand on bêche entre les lignes d'une plantation de fraisiers. Généralement on laboure là comme ailleurs, profondément, sans trop s'occuper des plants qui sont maintenus. Pourvu que ceux-ci soient visibles après le travail, c'est l'essentiel. Que l'on ait coupé des racines aux plantes, en plus ou moins grande quantité, qu'on les ait même réduites à leur strict minimum avec la bêche, en tranchant dans le sol, parallèlement des deux côtés des lignes, de manière qu'il reste juste, sous les yeux des plantes, une épaisseur de quelques centimètres de terre, où les racines ont été laissées intactes .., peu

importe à la plupart des opérateurs. Cependant le fraisier ne fait pas exception à la règle commune, il mange aussi les principes minéraux par ses racines et plus il en aura, — plus elles seront jeunes et bien armées, — plus la plante a de chance de bien fonctionner, de bien se développer et de bien nourrir ses fruits.

Eh bien! est-ce en procédant comme nous l'indiquions plus haut qu'on obtiendra ces résultats? Non, n'est ce pas!

Pour labourer, pour enfouir les engrais, prenons donc des précautions, ne tranchons pas si nettement dans la terre, tout proche des racines, labourons avec plus d'intelligence et servons-nous d'un autre instrument que la bêche, une *fourche à dents plates* est l'outil idéal pour faire cette opération. Avec elle, on laboure tout aussi bien qu'avec la bêche, les engrais s'enfouissent aussi facilement. le travail est au moins aussi rapide, au moins aussi complet, et il n'y a pas à craindre les dégâts, les meurtrissures et les suppressions dans le système radiculaire des plantes.

Est-il besoin d'ajouter maintenant que quand les fleurs apparaîtront, il faudra ne pas laisser souffrir les plantes de la sécheresse, et cela pendant tout le temps que durera la floraison; tout le monde sait, par expérience, que les fruits se développent mal, restent déformés et mûrissent difficilement si l'eau fait défaut au sol.

Ensuite pour récolter des fraises propres, appétissantes, des fraises à figurer sur la table aussitôt leur cueillette, sans devoir être ni nettoyées ni lavées, — ce qui leur enlève la plus grande partie de leur parfum, — il est nécessaire d'étendre, entre les lignes, de la paille hachée ou longue, aussitôt l'apparition des premiers fruits.

En terminant, maintenant, faut-il nous résumer?

Les soins généraux à donner printanièrement à la fraisière sont: la *toilette des plantes*, la *restitution d'engrais rationnellement appliqués*, le *labour précautionneusement fait*, les *arrosements copieux et répétés pendant la floraison*, les *paillis du sol dans les entre-lignes*.

OSCAR DETREZ.

LES ROUTES FRUITIÈRES

BUT. — ORIGINE. — INSTALLATION. — PRODUIT
CHOIX DES ESPÈCES A PLANTER

(*Suite.*)

Noyer (*Juglans regia*).

Sous un climat tempéré, avec des routes spacieuses, le noyer occupera les banquettes des grands chemins, planté à larges intervalles, en dehors des situations humides ou gélisses.

En montagne ou dans les ravins, sur les terrains déclives ou de plateau — non visités par les vents froids d'hiver ou de printemps — le noyer développe son plantureux branchage et se montre généreux en production, outre la valeur de son bois pour les fabriques de meubles, de fusils, etc.

La chute naturelle du fruit ou son abattage à coups de gaule simplifie les frais de cueillette. Les communes ne doivent pas hésiter à utiliser ainsi cette essence fruitière et industrielle; la vente des noix se fera soit à des marchands, qui les conduisent au marché ou à l'huilerie, ou à l'exportation.

Le *Noyer commun* et ses sous-variétés obtenues par le semis de bonnes noix sont à accepter.

Le *Noyer tardif* ou *de la Saint-Jean*, à végétation tardive, convient aux situations exposées aux brouillards et aux gelées du printemps.

Lorsqu'on peut planter des sujets greffés, à l'exemple du Dauphiné, on choisira :

Franquette, *Mayette*, *Parisienne*, fruits de dessert, à coque demi-dure;

Mayette, à végétation tardive:

Chaberte, à coque demi-dure; noix destinée à l'huilerie.

Distance des arbres, 10 mètres, au minimum.

CHARLES BALTET.

(*A suivre.*)

LETTRES HORTICOLES

L'HORTICULTURE AU CONCOURS AGRICOLE

10 avril 1902.

— Bonjour Lucio!

— Bonjour Zina!

—. Hein tu vois, je suis exacte! mais je ne t'apercevais pas, il fait si sombre dans cette salle des fêtes.

— C'est vrai, et c'est regrettable, car lumière à à part, l'horticulture a eu, comme emplacement, les honneurs du concours et on a su tirer un très bon parti, des anciennes pistes à Barnum.

— Qui a eu l'idée de l'installer là?

— Le commissaire général, M. H. Grosjean, qui pour ses débuts à réussi son concours en général, et la partie horticole en particulier, comme n'aurait pas mieux fait un vieux praticien!

— Comment est-il ton M. Grosjean que je le félicites.

— Le voici qui passe en compagnie de ses deux commissaires adjoints M. F. de Brézenaud et L. Magnien.

— Ah Magnien, je connais ce nom là! à Grignon je crois.

— Tu connais plus que le nom mais la personne; celui dont tu veux parler est chef de pratique horticole à Grignon, et celui-ci est son frère!

— Ah! ah, alors mes compliments, et bien et Fiévet, de Charleville, il n'est pour rien là-dedans, il est pourtant fort aimable, c'est lui qui m'a aidé à te retrouver!

— Mais si, Fiévet est commissaire aux produits horticoles, c'est à dire chargé de toute l'organisation, de donner les emplacements et de veiller à ce que tout soit correct!

— Parfaitement, il est seul pour cela?

Mais non, il y a des sous commissaires, celui chargé de la floriculture est un débutant, M. Diffloth, professeur d'agriculture à Valenciennes!

— Ah! et ce groupe là bas, qui est-ce?

— Ce sont les jurés chargés d'attribuer les récompenses!

— Qui sont-il?

— Truffaut Albert, président, Lucien Chauré, secrétaire, Nanot, Mouillefert, F. Charmeux, Eug. Delavier, Martinet, Bertrand, Barbier, Henry, Van den Heede.

— Cela fait combien?

— Eh bien onze! Où veux-tu en venir!

— Combien y a-t il d'exposants?

— Dix! pourquoi? Ah! tu m'ennuies à la fin avec tes questions!

— Eh bien mon cher, tu peux te flatter d'avoir bien marché. Tout ce que tu m'as dis je le sais aussi bien que toi et... maintenant en attendant que le jury se soit prononcé « sur son honneur et sa conscience » faisons un tour aux machines, aux volailles; nous verrons Mesnier trônant au milieu de ses Brahmas, Houdans, Padoues et Faverolles; nous éviterons les fromages, dégusterons les vins de l'Orléanais, et le Saumur Coureau, pas mauvais, j'y ai déjà goûté; nous nous boucherons les oreilles aux boniments des camelots, puis nous reviendrons ici, voir: le jugement du jury et jugerons, à notre tour, s'il a bien jugé! — Tu veux dis?

— Tout ce que tu voudras!

— C'est gentil!

. . . . . .

Prix d'honneur : objet d'art à Croux et fils d'Aulnay, c'était bien son tour, d'autant que Lellieux était hors concours, restait Vilmorin..., mais il n'en est pas à un prix d'honneur près.

Le lot à Croux est décoratif comme fleurs élevées, des Rhododendrons, des Azalées, des Forsytia puis toute une série de Cerasus, de Prunus, de Malus, à fleurs ornementales, des Staphylea, de jolis petits Deutzias, des Boules de neige, des Cytises, des Lilas, des... oh! j'aime mieux parler français. Tout cela est de bonne culture et fait honneur à l'exposant qui a donné ce qui lui permettait l'avancement de la saison.

Passons aux fleurs basses, Vilmorin *exposavit*: Tulipes, Jacinthes forcées, (qu'on pourrait dire retardées) pour la saison, c'est un tour de force et, par dessus tout des Cinéraires :

Admire donc ce coloris vieux rose, est ce joli?

Remarque tu qu'on se fait à la lumière lorsqu'il y a un peu de temps qu'on est là!

— Effectivement, mais il est regrettable qu'on n'ait pu nettoyer la coupole, les Barnum ont tellement fait d'esbrouffes et de poussière qu'il en est resté plus d'un centimètre d'épaisseur.

— Et bien! pourquoi n'a-t-on pas nettoyé?

— Impossible ma chérie, l'architecte a si bien compris son affaire qu'il n'a oublié que les moyens de faciliter le nettoyage, on a pu désinfecter le sol foulé par les saltimbanques, au Lysol, mais c'est tout... Revenons à nos fleurs.

— C'est gentil, ces petits *Freesia* et ces *Primula*, Primevères! veux-je dire, voici déjà des *Nemesia* à rendre Gravereau jaloux, tu diras ce que tu voudras, mais c'est rudement bien cultivé et surtout bien présenté, il n'a pas volé ses deux médailles d'or Vilmorin!

Dis donc, veux-tu une nouvelle que j'ai cueillie au passage? Et bien les jurés et les exposants vont être épatés; au lieu de la médaille traditionnelle que depuis au moins vingt ans on leur remettait, la tête de la République de Ponscarme,

jolie il est vrai mais toujours la même, ils vont se voir octroyer cette année, un nouveau modèle, que le ministre Jean Dupuy a commandé à Alphée Dubois ; au lieu d'une tête de femme, il y aura deux femmes et toute entières : La Science indiquant à l'Agriculture les procédés de faire rendre à la terre, etc., etc. ; cèla ne sera peut être pas aussi chic pour faire monter en broche ou en agrafes de ceinture comme la mienne, mais c'est paraît-il épatant, et au moins ce n'est pas trop tôt de changer.

Les Orchidées n'ont pas failli à leur devoir. Voici un lot à Maron qui, parait-il, est merveilleux ; des Cattleyas hybrides de toute rareté, mais je n'y connais rien. Ah ! si O. Ballif était ici, au moins il m'initierai, et... je ne puis que me contenter de regarder et même d'admirer, je leur accorde une médaille d'or.

Chez Magne au moins, il y a un peu de tout, comme plantes de serre et Orchidées, c'est une belle culture d'amateur, allons-y d'une médaille d'or aussi et... extasions nous.

Oh tiens voici que j'aime beaucoup, ce sont des *Amaryllis* hybrides, à fleurs en forme de trompette, de coloris ravissants. Férard s'y entend à les cultiver et dame le pion aux Ang ais, (Argent G. M.)

Encore, je suis contente de voir ce que c'est que ce nouveau *Cineraria polyantha* dont le *M. d'H.* a publié et gravure et description dans son dernier numéro.

Les tiges sont grêles, un peu dénudées, les fleurs petites, on dirait je ne sais quoi, ce n'est pas dénué de mérite si on peut le cultiver pour la fleur coupée mais cela ne vaudra jamais le type à grandes fleurs, et... c'est mon avis !

Ici j'ouvre une parenthèse et je recommets une indiscrétion : Tu sais que le ministère n'accorde dans ses concours que des médailles en métal pur. «Or, argent, bronze,» et pas de trompe-l'œil-Vermeil, aussi le jury se trouve-t-il bien souvent embarrassé, le lot vaut plus qu'une médaille d'argent et ne peut être mis en concurrence avec un autre lot bien supérieur qui a décroché l'or ! Que faire ? Là, le Vermeil s'impose ! aussi le jury de cette année a-t-il cru devoir demander au Ministre, qu'il veuille bien, à l'avenir, pour les produits horticoles, déroger au règlement et y aller de son Vermeil, cela ne peut souffrir aucune difficulté puisque le Bureau des encouragements accorde aux Sociétés de province des médailles *d'argent doré*, pour leurs expositions, il n'y a donc pas de raison pour les refuser aux concours, cela contentera tout le monde.

Allons, Monsieur J. Dupuy, un bon mouvement ; du reste, je t'ajouterai que le commissaire général actuel, M. Grosjean, qui a justement plusieurs fois présidé le jury horticole est absolument partisan de cette mesure et doit pousser à la roue.

. . . . . .

LUCIO ET ZINA.

(*A suivre.*)

BIBLIOGRAPHIE

Atlas colorié de fleurs de jardin par Hesdorffer, traduit en français par Georges T. Grignan (1).

Sous le titre : *Les plus belles plantes vivaces*, nous avons annoncé à plusieurs reprises, dans le *Moniteur d'Horticulture* de 1900 et 1901, la publication d'un ouvrage très bien rédigé auquel étaient jointes d'admirables chromos des fleurs les plus répandues dans les jardins.

Malheureusement le texte était en allemand, ce qui ne laissait pas que d'embarrasser les amateurs d'horticulture qui n'étaient pas familiarisés avec cette langue.

C'est ce qu'ont fort sagement compris MM. Baillière et fils, éditeurs à Paris, qui ont réuni toutes ces planches en un album et ont confié la traduction française à M. G. T. Grignan.

Celui-ci ne s'est pas seulement chargé de traduire, il a adapté le texte aux besoins, et au climat de la France.

Toutes les plantes décrites botaniquement avec leur origine sont les plus vulgaires, les plus aimées, les plus à propager dans nos jardins, tant pour leurs réels mérites que pour leur facilité de culture.

Les amateurs outre l'image fidèlement reproduite par Walther Müller, y trouveront les différents modes de culture d'environ 35 genres de plantes ainsi que les usages auxquels on peut les employer pour l'ornementation de nos jardins sans oublier les différentes époques de floraison.

C'est un magnifique ouvrage de bibliothèque, de salon et plus encore... d'instruction

OMNES.

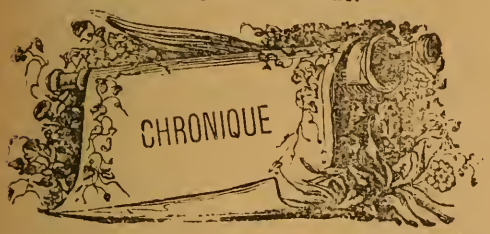
(1) 1 vol. in-4°, avec 48 planches coloriées, 20 fr. J.-B. Baillière et fils, éditeurs à Paris et au bureau du journal.

LE MONITEUR

D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

CHROMOLITHOGRAPHIE : ROSE FRAU KARL DRUSCHKI OU REINE DES NEIGES
Chronique : Au ministère de l'Agriculture. Concours agricoles. Expositions horticoles françaises pour 1902. Mort aux arbustes des boulevards. Défiez-vous des saints de glace. Expositions horticoles étrangères. La pépie des poules. Témoignage de sympathie. Réduction sur le transport des légumes frais. Nécrologie : *Lucien Chauré*. — Chronique étrangère : La fête des arbres en Italie : *Oudeis*. — Vente d'Orchidées à Londres : *B. de Crissier*. — Les Roses : La Rose-Reine des neiges. *B. de Crissier*. — Quelques Lilas peu répandus : *E. Laurent*. — L'Igname de Chine ; Sa multiplication : *V. Enfer*. — A propos de Fritillaires (suite et fin) : *Helcey*. — Les fruits à l'Exposition d'Epernay (suite) : *Alph. Dachy*. — Les Routes fruitières (suite) : *Charles Baltet*. — Entomologie horticole. Le Phytomyza flaveola : *Paul Noel*. — Lettres horticoles : L'Horticulture au Concours agricole (suite). *Lucio* et *Zina*. — Viticulture, Soufrage et sulfatage : *L. Degrully*. — Petite Poste. L'exposition de la S. N. d'H. de France. Les Catalogues reçus.
GRAVURES NOIRES : Igname de Chine.



Au Ministère de l'Agriculture : Nous rappelons que les Concours agricoles auront lieu à :

Foix, 24 mai. Commissaire général : M. de Lapparent.
Nevers, 30 mai. — M. Ménault.
Beauvais, 14 juin. — M. Randoing.
Laval, 21 juin. — M. Grosjean.
Chambéry, 30 août. — M. Magnien.

Des concours sont ouverts pour tous les produits de l'horticulture, de l'arboriculture et de la culture maraîchère.

Expositions horticoles françaises pour 1902. — *Lyon*, du 28 mai au 2 juin. Exposition organisée par la S. d'Horticulture pratique du Rhône. Cours du Midi.

Lyon, du 11 au 15 septembre : Exposition générale d'Horticulture organisée par l'Association horticole lyonnaise, au Palais-de-Glace.

Versailles, du 31 mai au 3 juin : Le programme et la liste des prix d'honneur sont à la disposition des intéressés.

Boulogne-sur-Seine : L'exposition est reportée du 20 au 23 septembre.

Rouen, du 5 au 9 novembre.

Montauban, du 12 au 15 juin.

Moulins (Allier), 10 au 15 juin.

Melun (Seine-et-Marne), 2 au 5 août.

Dammartin (Seine-et-Marne), août.

Coutances (Manche), 15 au 17 novembre.

Mort aux arbustes des boulevards, — Qui n'a pas remarqué à la terrasse de certains cafés, restaurants et autres établissements publics, des Lauriers, des Troènes, des Fusains, etc., ce qui donnait un peu de gaîté, et une douce illusion de la campagne aux consommateurs de l'extérieur.

Ces arbustes, par une juste tolérance étaient autorisés, depuis nombre d'années, à passer la nuit dehors, ce qui leur avait permis de se développer et de grossir de la tête et... de la caisse les contenant, en cela ils ne gênaient en rien, et tout allait pour le mieux.

Mais cela ne pouvait durer, le Conseil d'hygiène, celui qui interdit de cracher, de se moucher et même d'éternuer dans les rues, le fameux Conseil d'hygiène veillait et il vient de décider que ces plantes, jusqu'à présent inoffensives et même utiles dans le jour étaient nuisibles la nuit?? Aussi, par une douce prévenance en faveur des noctambules, qui seraient assurément mieux dans leur lit, il a invité le préfet de police, qui a circularisé aux officiers de paix, d'avoir à inviter les propriétaires de ces arbustes, à

les rentrer tous les soirs à la tombée de la nuit (*sic*).

Il en est une grande quantité qui, s'étant développés à l'air libre, ne pourront pas être rentrés faute de place ou de passage assez large et sont voués à la mort. Comme nous disait un de ces commerçants : Je vais être obligé de me débarrasser de toutes mes plantes, et pourtant elles ne font pas de... politique; on ne sait quoi trouver pour embêter les... contribuables !

Du train que cela va, attendons-nous à voir, un de ces jours, le Conseil d'hygiène inviter la Ville de Paris à rentrer aussi, tous les soirs, les marronniers des boulevards.

Défiez-vous des Saints de glace ! — Tous les cultivateurs connaissent Saint Mamert, Saint Pancrace, Saint Servais (les 11, 12 et 13 mai) qui ont été baptisés *Saints de glace*;

On leur attribue, comme à la Lune rousse une influence, néfaste sur la végétation; scientifiquement d'après les uns, cette date, où en général il se produit une recrudescence de froid, coïnciderait avec le passage de la terre à travers une nuée de corpuscules solaires (étoiles filantes), d'une telle épaisseur que cela formerait un écran interceptant les rayons solaires et refroidirait l'atmosphère; d'après d'autres, cela proviendrait de ce que les premières chaleurs provoquant la fonte des neiges, il se produit rapidement une reprise de froid.

Quoi qu'il en soit, à tort ou à raison, pour quelque motif que ce soit, le fait subsistant, il y a lieu de se mettre en garde, en ayant sous la main des abris mobiles prêts à être posés, et en ne retirant pas ceux qui peuvent être placés le long des murs, sur les arbres fruitiers.

Expositions horticoles étrangères pour 1902. — *Varèse* (Italie) du 31 août au 8 septembre. Exposition nationale, organisé par la Societa orticola Varesina, avec Congrès horticole.

S'adresser au président M. Girardi Giulio, Gazzada.

La Pépie des poules. — La maladie qu'on appelle la pépie des poules provient le plus souvent d'apthes et même de chancres placés dans la gorge des poules.

Prise à son début, cette maladie est facile à guérir.

Il suffit d'un morceau de beurre gros comme une noisette et d'un morceau d'aloès gros comme un haricot-riz On glisse l'aloès dans le beurre et on fait avaler la pilule à la poule.

Une heure après, la poule est complètement guérie.

Témoignage de sympathie. — A l'occasion de sa nomination dans l'ordre de la Légion d'honneur, la Commission de rédaction de la S. N. d'H. de France a décidé d'offrir, dans un dîner intime, qui a eu lieu chez Champeaux, sous la présidence de M. Ch. Joly, une croix en brillants à M. D. Bois, en souvenir des bonnes relations et de ses sympathies, en faveur de son dévoué secrétaire-rédacteur.

Réduction sur le transport des légumes frais. — En présence des cultures maraîchères qui se développent de plus en plus sur son réseau, et répondant aux demandes des cultivateurs, expédiant sur Paris, la Compagnie des chemins de fer d'Orléans vient de soumettre à l'homologation du Ministère des travaux publics un nouveau tarif de transport réduit qui portera sur les carottes, choux, choux-raves, panais, etc., expédiés par wagon d'au moins 5.000 kilos.

Ce tarif sera réduit : par 1.000 kilogs. à 0 fr. 08 juqu'à 60 kilom. : à 0 fr. 03, de 61 à 101 kil. à 0 fr. 02, de 101 à 200 kil. à 0 fr. 015, de 251 à 400 kil. à 0 fr. 01 au-dessus de 400 kilom., plus 0 fr. 40 par tonne pour frais de gare.

Nécrologie. — On nous annonce de Nice, où il était en villégiature, le décès à l'âge de 73 ans de M. Claude Jacquier, chevalier du Mérite agricole, un des importants horticulteurs pépiniéristes de Lyon.

M. Boizard, jardinier-chef chez M. E. de Rothschild, membre de la Commission des expositions à la S. N. d'H. de France, officier du Mérite agricole, est décédé à Paris.

LUCIEN CHAURÉ.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

La fête des arbres en Italie. — Le 7 avril dernier, par une radieuse journée de printemps, a eu lieu, à Rome, la *Fête des arbres!*

Tous les enfants des écoles primaires de Rome, au nombre de quinze mille, se sont rendus dans une localité voisine, dite de l'*Acqua acetosa*, à deux kilomètres de la Porte du peuple (un lieu de promenade cher aux Romains) et là, on a procédé à la plantation d'arbres appartenant aux essences les plus variées, chênes, acacias, hêtres, ormeaux, peupliers, châtaigniers, etc. Le roi, la reine et les ministres, tout le corps diplomatique ainsi qu'une foule évaluée à trente mille personnes assistaient à cette originale et pittoresque solennité.

La Fête des arbres est devenue en Italie une véritable institution nationale. Elle a été célébrée pour la première fois, à Rome, avec l'intervention du feu roi Humbert et de la reine Marguerite, en 1899. L'idée de cette institution est due à l'initiative de M. Bacelli, qui était alors ministre de l'instruction publique et qui remplit aujourd'hui les fonctions de ministre de l'Agriculture.

La célébration de cette fête nationale est empruntée aux Etats-Unis d'Amérique, spécialement aux Etats de l'Est où, depuis 1872, existe une fête dite de l'*Arbor's day*, instituée par Sterling Morton, gouverneur du Nebraska. Chaque année, à un jour désigné, les enfants des écoles américaines procèdent à la plantation d'arbres en chantant un hymne national.

Cette fête des arbres, qui se célèbre en Italie depuis trois ans, a été déclarée *fête nationale* par un décret de Victor-Emmanuel III en date du 2 février 1902. Le décret est précédé d'un remarquable rapport de M. Bacelli qui indique le but et le caractère de cette institution. Le ministre de l'agriculture italien montre, avec raison, que cette fête des arbres n'est pas une servile imitation de l'étranger, mais qu'elle se reporte aux plus lointaines origines du peuple italique. M. Bacelli a eu raison de rappeler que le culte des arbres, sans remonter aux premières origines de l'humanité, fut toujours cher aux Romains. Il est un fait certain que les vieux Romains avaient beaucoup plus que nous l'amour de la campagne et de la nature. Aux temps de l'Empire romain, la campagne des environs de la capitale, qui n'était pas encore le désert dévasté d'aujourd'hui, était parsemée de villas, toutes entourées d'arbres où les riches patriciens allaient jouir des joies et des douceurs de la vie rustique dans les environs de la Ville éternelle. Tous les poètes romains ont du reste chanté les *Beata otia ruris* et le culte des arbres avait même çà et là la forme d'une religion.

Pendant l'antiquité et tout le moyen âge, les lois forestières édictaient des mesures sévères et rigoureusement appliquées de conservation et de préservation. La destruction des forêts, dont on se plaint un peu partout dans notre vieux monde, est une conséquence de la Révolution française. Les forêts, réservoir inépuisable de chasse, étaient chères à la féodalité dont elles étaient en quelque sorte l'emblème. On a fait la guerre aux forêts par le même sentiment qu'on l'avait déclarée aux châteaux. Qui de nous, cependant, dans un pays ou dans l'autre, ne s'est senti le cœur se serrer en voyant la hache dévastatrice abattre quelque forêt séculaire et ne s'est pris à répéter les magnifiques vers de Ronsard :

> Forêt, haute maison des oiseaux bocagers,
> Plus, le cerf solitaire et les chevreuils légers
> Ne paîtront dans ton ombre et ta verte crinière,
> Plus, le soleil d'été ne rompras la lumière.

Aujourd'hui, à côté de l'instinct niveleur et égalitaire, la forêt a un autre ennemi : l'industrie moderne où le bois avec ses mille applications joue un rôle prépondérant. Le croirait-on? Le développement énorme qu'a pris la Presse est une des principales causes de déboisement. Le bois est la grande matière première de la fabrication du papier. On a même calculé qu'un seul numéro du *Petit Journal* de Paris, tiré à ses 800.000 exemplaires, représente un sapin entier!! Mais le mal même pourra provoquer le remède. Précisément, parce qu'on ne peut se passer du bois, les plantations d'arbres sont devenus une nécessité. Mieux éclairée sur ses vrais besoins, notre

démocratie moderne a compris le devoir de s'arrêter dans son œuvre destructive, tout au moins de réparer le mal qu'elle fait et de rendre aux forêts leur antique honneur.

C'est la pensée qui a dicté l'institution de la Fête des arbres en Italie, fête qui se célèbre annuellement dans chaque commune du royaume, et qui, depuis trois ans qu'elle existe, est déjà entrée dans les mœurs, tant elle répondait à un besoin, à un instinct public et pour ainsi dire national.

Cette belle Italie, si arriérée encore à certains égards, — moins cependant qu'on ne le croit, — donne ainsi aux autres pays de l'Europe un exemple qui pourrait être suivi partout avec profit.

OUDEIS.

Aux ventes de Londres. — On a adjugé, le 25 avril dernier, à la salle des ventes, aux enchères publiques de MM. Protheroe et Morris à Londres, un superbe *Odontoglossum crispum*, var. *maculatum*, pour 3.975 francs; un *Od. crispum*, var. *punctatum* pour 1.590 fr. et un *Od. crispum*, var. *roseum*, pour 1.325 fr. Comme on le voit, les remarquables variétés maculées de cette ravissante Orchidée atteignent toujours des prix de plus en plus élevés.

B. DE CRISSIER.

LES ROSES

LA REINE DES NEIGES
(*hybr. de thé rem.*)

Les rosiéristes recherchaient depuis longtemps l'obtention d'une variété de rosier franchement remontante à fleurs complètement blanches. Ce gain si désiré a enfin été obtenu par M. Peter Lambert, l'habile rosiériste de Trèves-sur-Moselle qni a dédié en Allemagne cette rose à *Mme Charles Druschki* (*Frau Karl Druschki*), nom sous lequel elle est maintenant connue chez nos voisins d'outre-Rhin.

C'est un synonyme de la nouveauté qui a été annoncée cette année par les rosiéristes français sous le nom de *Reine des Neiges*, une dénomination qui convient parfaitement à cette rose que représente du reste si fidèlement notre chromolithographie.

Cette nouvelle rose est un gain de grand mérite qui est issu des variétés *Merveille de Lyon* (hybr, rem.) et *Mme Caroline Testout*, (hybr. de thé.) Le rosier est très vigoureux, robuste, rustique et se couvre d'un beau feuillage. Il produit de nombreuses fleurs solitaires, supportées par de forts et longs pédoncules. Les roses sont d'un blanc de neige et d'une consistance assez ferme qui leur permet de se maintenir fraîches très longtemps, ainsi que de résister aux intempéries, mieux qu'aucune autre variété à fleurs blanches.

La *Reine des Neiges* est une nouvelle variété de rosier très remontante dont la principale floraison a lieu en juin-juillet et août. Il faut cependant avoir soin de la soumettre à une taille un peu longue, si on veut jouir d'une belle et abondante floraison.

B. DE CRISSIER.

QUELQUES LILAS
PEU RÉPANDUS

Au moment ou chacun s'extasie devant la beauté des Lilas en fleurs, nous avons pensé servir une bonne cause, nous dit *la Chronique horticole*, en venant appeler à l'attention de nos lecteurs, sur plusieurs espèces de ce beau genre qui sont injustement bannies de la plupart des jardins.

Alors que partout les très nombreuses variétés à fleurs simples ou doubles du *Syringa vulgaris* sont l'objet d'une admiration et d'une recherche sans égales, voisines de l'engouement, il est regrettable de voir rester dans l'ombre des espèces, dont les mérites pourraient certainement égaler ceux des plus beaux types du Lilas commun.

Disons-le bien vite, cet oubli est moins imputable au public, bon enfant, qu'aux horticulteurs, en général. Car il est certain que les *Lilas Varin de Perse* et autres, dont nous voulons parler, auraient leur place marquée

ROSE : **Reine des Neige**

aujourd'hui en maints endroits à côté des autres, si les catalogues n'étaient pas aussi muets à leur égard et si, dans les concours ou expositions, on les soumettait davantage à l'appréciation des intéressés.

Témoin cette question que nous adressait un jour une personne, charmée à l'aspect de quelques rameaux fleuris de *Lilas de Perse à feuilles laciniées*.

« Que c'est joli! dites-moi est-ce un Lilas? »

N'est-ce pas significatif et d'autant plus pénible à constater que ces sortes de Lilas ont tout le parfum des autres, une floribondité exceptionnelle et un port plus élégant.

Parmi ces déshérités, le groupe des *Varin*, ou pour mieux dire des *dubia*, se présente d'abord à notre attention.

Botaniquement parfait, ce groupe est représenté par le *Syringa dubia*. Personne (*S. Chinensis*, Wild, et *S. Rothomagensis*, Loisel); mais, de fait, il a pour point de départ le *Lilas Varin*.

Celui-ci, d'origine incertaine quant à sa source, a été trouvé et remarqué, pour la première fois en France, en 1777, par Varin, jardinier chef du jardin botanique de Rouen.

Ses caractères extérieurs semblent confirmer l'opinion qu'avait de lui Varin, c'est-à-dire qu'il serait un hybride entre le *Syringa vulgaris* et le *S. Persica* (dominant) dont-il sera parlé.

• En effet, par ses fleurs longuement tubuleuses, ses inflorescences étagées et réunies à l'extrémité des rameaux en masses compactes, parfois énormes, et aussi par son bois grêle et flexible, il tient du *Syringa Persica*, alors qu'il se rapproche du *S. vulgaris* par ses fleurs plus grandes et ses feuilles de même forme, mais plus petites. En outre, ce fait que le *Varin* et ses dérivés ne fructifient que rarement, achève de donner à cette opinion toute la vraisemblance désirable.

Malgré cela, on ne saurait se prononcer d'une façon trop absolue; mais l'influence du Lilas de Perse dans le Varin est indéniable puisque des semis de *Syringa Persica laciniata* ont donné du *Varin* pur et simple.

Ce Lilas est fort beau; il forme des touffes très amples, des plus remarquables au moment de la floraison, par leur rameaux longs et flexibles, cédant sous le poids d'inflorescences énormes.

La teinte des fleurs est violet rougeâtre; celles ci sont grandes, à divisions bien ouvertes et *un peu recurvées*; leur parfum est analogue à celui du Lilas commun et elles apparaissent à la même époque.

Le *Syringa dubia Varina* a produit plusieurs variétés;

1° *Président Hayes*, aux inflorescences encore plus amples, de couleur assez différente quoique voisine, rouge lilacé.

2° *Rothomagensis alba* (ou *bicolore de Metz*), forme très belle, d'origine controversée, mais issue, à n'en pas douter du Varin, puisqu'elle présente assez souvent des fleurs de ce dernier isolées parmi les autres. Ses fleurs sont grandes, analogues comme disposition à celles du Varin, d'un coloris blanchâtre avec la gorge lilacée.

3° *Saugé* (*Syr. Dubia Saugeana*) variété remarquable par la belle teinte rouge vineuse que ses fleurs revêtent. Elle-même a donné une sous-variété bien intéressante par son coloris carné, nommée *Mettensis* par MM. Simon-Louis, de Plantières-les Metz, qui l'ont obtenue.

Voisin des précédents et comme eux d'origine incertaine, le *Lilas de Perse* se recommande non moins à notre attention.

Le *Syringa Persica L.* est de taille plus réduite, en général, que les *dubia* dont il se distingue nettement par ses feuilles plus petites, étroites, aiguës, ainsi que par ses rameaux encore plus ténus.

Cette espèce fleurit assez tardivement; ses fleurs sont assez grandes, longuement tubuleuses, de couleur vieux rose bien spéciale, réunies en grappes terminales plutôt petites;

Le Lilas de Perse a donné deux variétés : 1° le *Syr. Persica alba*, de même taille à peu près, mais dont les inflorescences sont sensiblement plus grandes; 2° le *S. Persica laciniata*, variété hors pair, appelée communément *Lilas persil* et *Lilas à feuilles de Jasmin*, par allusion à ses feuilles finement et profondément lobées, d'une élégance rare. Cette forme du Lilas de Perse est d'une beauté sans pareille à l'époque de la floraison, qui a lieu avant celle du type et de sa variété blanche; ses fleurs sont bleuâtres,

bien odorantes, de grandeur moyenne, groupées en inflorescences courtes, non compactes, mais étagées et réunies en grand nombre à l'extrêmité des rameaux très longs, ténus et flexibles. Ces inflorescences atteignent jusqu'à 40 centimètres de longueur et produisent le plus heureux contraste à côté des autres Lilas, par leur coloris et leur légèreté, aussi bien dans les massifs que dans les bouquets faits.

(*A suivre.*) E. LAURENT.

L'IGNAME DE CHINE

SA MULTIPLICATION

Quoique introduite de Chine, en 1848, par M. de Montigny, consul de France à Sanghaï, la culture de l'Igname, au point de vue commercial, ne s'est guère développée, bien que d'excellente qualité et de conservation facile ; est-ce à cause des difficultés de son arrachage, qui demande, pour être mené à bien, une main experte et beaucoup de précautions dans le maniement des racines qui sont très cassantes? Peut-être !

Frappé de ces inconvénients, on a cherché et obtenu une variété à tubercules plus courts, partant plus faciles à arracher; mais jusqu'alors elle n'est guère répandue dans les cultures.

L'igname de Chine se multiplie de plusieurs façons :

1° Par l'emploi des sommités des tubercules qui sont munis d'un œil auquel on conserve adhérent un fragment de quelques centimètres de la partie mince du tubercule. On place ensuite ces fragments debout, en place définitive, à 0 m. 20 ou 0 m. 25 les uns des autres en tous sens.

2° On peut également se servir de toute la partie mince des tubercules qui, sectionnée par fragments de 4 à 5 centimètres de longueur, sont mis en stratification debout, dans des pots remplis de sable, pour être mis en place définitive plus tard, au commencement d'avril.

3° Au moyen de bulbilles qui naissent assez fréquemment sur les tiges, à l'aisselle des feuilles, et que l'on ramasse en automne, avant les premières gelées, les stratifiant également dans du sable à peine

IGNAME DE LA CHINE (VILMORIN).

frais, pour pouvoir les semer au printemps dans des rayons faits en terre douce, profonde et fertile, où en se développant, elles donneront naissance à de petites racines qui, arrachées à l'automne et hivernées, seront replantées, au printemps suivant dans un emplacement profondément défoncé et ameubli. En mai, lorsque les jeunes tiges commencent à s'allonger, on pique auprès d'elles de longues rames, autour desquelles elles s'enroulent volontiers, et qui leur servent de support.

V. ENFER.

A PROPOS DE FRITILLAIRES

(*Suite et fin.*)

Si on veut tenter la collection, très intéressante, des Fritillaria, on peut essayer la culture des espèces suivantes :

Fr. acmopetala, brun à l'extérieur et jaune verdâtre à l'intérieur.

Fr. armena nana jaune soufré (précoce).
armena fusco-lutea, intérieur jaune, extérieur cuivré.
armena rubra, rouge.
aurea, or taché noir.
biflora, jaune et noir.
Bucharica, blanc et verdâtre.
Californica, jaune et carmin.
canaliculata, verdâtre.
citrina, citron.
coccinea, écarlate,
contorta, blanc.
dasiphylla, pourpre ponctué jaune.
Delphinensis, pourpre et jaune maculé.
Delphinensis Burnati, brun violet panaché jaune.
Delphinensis Moggridgei, jaune panaché brun.
discolor, jaune clair cercle rouge.
Ehrharti.
Elwesi
Græca, brun maculé.
Guicciardi.
hericaulis, pourpre foncé.
Hispanica, jaune et brun.
involucrata, pourpré.
Kamtschatcensis, pourpré.
Karelini, blanc, pourpre ou rose pâle.
lanceolata pourpre.
lanceolata gracilis.
latifolia, var. *Lola Montès*, brun et vert, *Rambrandt*, brun rougeâtre, *Renefeld*, brun fond vert et en mélange.
Libanotica.
lilacea, verdâtre.
lusitanica, jaune.
lutea, jaune et pourpre.
macrandra, jaune tâche verdâtre.
Moggridgei, jaune d'or.
ophioglossifolia.
Oranensis, brunâtre et jaune.
pallidiflora, jaune pâle.
parviflora, jaune.
Persica, pourpre, violet ou brun.
pluriflora.
pudica, jaune vif.
Perryi, rouge pourpré.
Pyrenaïca, brun centre jaune et pourpre.
recurva, rouge vif.
ruthenica, rouge vif et jaune.
Sewerzowii, extérieur pourpre, intérieur jaune verdâtre.
tenella, maculé noir.
Thunbergii, verdâtre et pourpré.
tristis noir.
tulipifolia, intérieur brun, extérieur bleuâtre.
verticillata, blanc verdâtre ponctué pourpre.
Walujewi, rouge et vert.

A toutes ces variétés, le fervent amateur M. M. Micheli, vient d'en ajouter une nouvelle, le *Fritillaria Askabadensis*, récoltée en Perse en 1901, par le voyageur Sintenis, près Karakala, province d'Askabad.

Cette plante poussant sur des terrains calcaires au milieu des broussailles à 1.000 mètres d'altitude appartient au même groupe que le *F. imperialis*, mais avec une différence qui peut en faire une variété bien distincte.

En voici du reste la description que nous en donne M. Micheli :

« Bulbe inodore. Feuilles éparses le long de la tige et non groupées en pseudo-verticilles ou opposées. Fleurs en grappes contractées et non en verticilles sous-foliaires. Périanthe blanc ou jaune très pâle, plus petit que chez le type, filaments des étamines, bien plus courts que les lanières du périgone. »

Cette plante est donnée comme très rustique et très vigoureuse : sur couche froide, en pot, elle a donné ses fleurs dès le 15 avril. Ce sera une précieuse acquisition pour les régions froides.

HELCEY.

LES FRUITS A L'EXPOSITION D'ÉPERNAY.

(*Suite*)

Dans ces dernières années, Alexis Lepère fils a obtenu et propagé une Pêche qu'il a nommé *La France*, dont on dit le plus grand bien. D'après quelques-uns, elle serait pour le mois d'août ce que la *Baltet* est pour septembre-octobre.

Voici du reste une description que nons

trouvons dans le catalogue si bien ordonné de la maison Barbier et Cie pépiniéristes à Orléans : *La France*, une des meilleures pêches, fruit magnifique, très gros, un peu plus haut que large, à sillon bien marqué, un côté plus renflé que l'autre. Peau rouge carmin foncé. Chair blanche, fine, fondante, juteuse, d'un parfum exquis, non adhérente. Arbre vigoureux et fertile. Mûrit première quinzaine d'août. » Nous engageons les amateurs à essayer ce pêcher. Étant donné son origine on peut tout en espérer : « Bon sang ne peut mentir. »

Le catalogue des frères Barbier annonce également une autre pêche nouvelle, *Clémence Aubert*, déjà adoptée par le congrès pomologique de France. C'est aussi, paraît-il, un fruit hors-ligne sous tous les rapports. Pêche grosse, ronde, peau jaunâtre colorée de rouge et grumelée de pourpre foncé, chair jaune, à peine teintée de rouge, se détachant bien, fine, juteuse, sucrée, parfumée. Maturité octobre.

Nous venons de citer deux pêches nouvelles qui ne figuraient pas à l'Exposition, continuons; nous ne pouvons résister au désir de mentionner deux absentes encore.

D'abord *Lord Palmerston*, c'est la *Belle Angevine* des pêches, c'est-à-dire qu'elle est la plus grosse de toutes. C'est du reste, son seul mérite, sa qualité est ordinaire, et sa fertilité relative. Maturité septembre.

Il n'en est pas de même de la pêche *Baron Dufour*, sorte extra-belle, grosse, richement colorée et de qualité super-exquise. Arbre vigoureux, de bonne nature, parfois fertile à l'excès. Maturité août et septembre. A cultiver partout.

La culture du pêcher n'est nullement compliquée; sous notre climat, elle exige des soins, mais quand on peut, quand on sait les donner, quels résultats! Nous avons publié sur ce sujet intéressant un petit Traité, *La culture rationnelle du Pêcher et de la Vigne, en plein air et sous verre*, qu'on pourra consulter utilement (1).

ALPHONSE DACHY.

(*A suivre.*)

(1) Au bureau du journal, prix 1 fr. 25.

LES ROUTES FRUITIÈRES

BUT. — ORIGINE. — INSTALLATION. — PRODUIT
CHOIX DES ESPÈCES A PLANTER

(*Suite.*)

Prunes (*Prunus*).

Si le prunier n'offre pas toutes les garanties réclamées pour les plantations routières, il est cependant quelques circonstances où il pourrait être admis sur les chemins réservés, ou à barrière et peu fréquentés. Une bonne terre ordinaire suffit au prunier.

Plusieurs provinces allemandes l'admettent même sur les places publiques, en groupes, ou en avenues, aussi bien que dans les dépendances des écoles ou des établissements hospitaliers. Ici, le prunier *Quetsche* est l'espèce populaire, avec ses diverses formes ou sous-variétés, bonnes au séchage, à la cuisson, etc., qui dérivent de la *Quetsche d'Allemagne*, si répandue en Alsace-Lorraine. Telles sont :

Quetsche hâtive de Dorrel; première quinzaine d'août.

Quetsche de Lucas ; deuxième quinzaine d'août.

Quetsche musquée de Hongrie; maturité, août-septembre.

Quetsche de Fürst; arbre à rameaux dressés; commencement de septembre.

Quetsche aplatie ; branchage au port érigé; fruit de la première quinzaine de septembre.

La *Quetsche d'Italie* se comporte mal sur route.

Nous ajouterons, en espèces vigoureuses, au branchage élevé :

Belle de Louvain. — Gros fruit oblong, violet noir, pour cuisson, séchage ; fin août.

Damas violet. — Fruit moyen, arrondi, tous usages ; mi-août.

Mitchelson. — Fruit moyen, ellipsoïde, pourpre noir, pour cuisson et séchage; commencement de septembre.

Sainte-Catherine. — La base des pruneaux de Tours ; fruit moyen, obovale, jaune blême; août.

Reine-Claude de Bavay. — Fruit presque gros, sphérico-ovoïde, vert ambré, pour conserve et séchage ; fin septembre.

Distance des arbres : 6 à 8 mètres. Route étroite : 10 mètres.

Telles sont les principales espèces et variétés qui réunissent à peu près les conditions nécessaires à la composition des routes fruitières.

Ainsi que nous l'avons déclaré, certains types locaux ou localisés, susceptibles d'offrir les mêmes avantages seront acceptés suivant les milieux qui conviennent à leur existence ou à l'exploitation du produit.

Une recommandation relative à ce dernier point : établir des plantations aussi homogènes que possible, les mêmes espèces étant groupées sur la même ligne et sur les deux lignes parallèles de la route.

Si nous quittions la métropole, nous aurions à recommander :

1° Pour l'Algérie et la Tunisie, l'amandier, l'olivier, le dattier, le caroubier, le figuier, le plaqueminier, le mûrier, la vigne en perchoir ;

2° Aux Colonies, les espèces à végétation rapide, à ramure élevée, de bon rapport, s'adaptant au sol et au climat du pays.

CHARLES BALTET.

(*A suivre.*)

PHYTOMYSA FLAVEOLA

Depuis certaines années, on rencontre souvent des feuilles de Capucine minées par une petite larve d'un diptère, la *Phytomyza flaveola* connue aussi sous le nom de *Notiphila flaveola* et sur laquelle voici quelques renseignements.

La conformation de cette larve est à peu près semblable à celle des autres larves mineuses.

« Sa bouche est armée, dit Goureau, d'un crochet noir ou petite pioche, dont le manche est bifurqué, cet instrument lui sert à détacher des parcelles de la feuille qu'elle porte ensuite à sa bouche, mais ce crochet est doublement utile, il lui sert, en effet, de grappin, et lui permet ainsi de se mouvoir dans son habitation. Le dernier segment de son corps se termine par un appendice court, bifide, auquel aboutissent les deux vaisseaux trachéens et par deux mamelons inférieurs qui font l'office de poids. »

M. Goureau, qui a assez bien étudié cette larve, dit qu'il n'a pas pu parvenir à distinguer les stigmates antérieurs que les larves mineuses ont généralement la faculté de cacher en les retirant sous le deuxième anneau de leur corps.

La mouche mesure environ 2 millimètres de longueur. Elle est de coloration jaune avec la face et le tour des yeux blanchâtres, le vertex brunâtre et les ailes hyalines.

Lorsqu'elle est vivante, les yeux sont rougeâtres, noirs lorsqu'elle est morte.

Le chète (pièce articulée des antennes) est noir et garni de quatre à cinq poils noirs ; les petites soies du deuxième article des antennes ont la même couleur.

La larve, dit Macquart, mine les feuilles de la Capucine, elle s'établit généralement au centre de la feuille, au point d'où partent les nervures et se loge sous l'épiderme supérieur. Elle ronge le parenchyme tout autour d'elle et agrandit son habitation jusqu'à ce qu'elle ait pris toute la nourriture nécessaire à son développement ; puis elle se fixe contre la membrane inférieure et se change en pupe, cette opération a le plus souvent lieu vers la fin du mois de juin.

Les petites mouches apparaissent et prennent leur essor dans la première quinzaine de juillet.

Ce diptère ne m'a jamais été signalé comme ayant causé de grands dommages ; néanmoins, s'il venait à se propager outre mesure, on devrait rechercher les feuilles attaquées et les brûler avec les larves qu'elles pourraient contenir, et faire la chasse à l'insecte parfait à l'aide d'un filet.

PAUL NOEL.

VITICULTURE

SOUFRAGE ET SULFATAGE

Faut-il soufrer avant de sulfater? Vaut-il mieux faire l'inverse?

Cette question, qui nous est posée par divers correspondants, ne nous paraît pas comporter une réponse bien précise.

Il y lieu de tenir compte, en effet, des circonstances, c'est-à-dire du temps qu'il fait, de l'urgence plus ou moins grande qu'il peut y avoir à traiter soit l'*oïdium*, soit le *mildiou*, toutes conditions indépendantes de la volonté de l'opérateur.

Théoriquement, il paraîtrait préférable de soufrer d'abord, et de ne sulfater que 5 ou 6 jours plus tard, alors que le soufre a pu exercer son action. La pulvérisation liquide suivant immédiatement un soufrage peut, en effet, avoir pour résultat de faire tomber à terre une bonne partie du soufre épandu sur les feuilles.

Le beau temps, la chaleur sèche sont propices à l'emploi du soufre; et, quand aucun nuage menaçant n'apparaît à l'horizon, il est tout indiqué de suivre l'indication précédente, qui permettra d'obtenir du traitement son maximum d'action.

Quand le temps, tout en étant beau, reste froid, il vaut mieux sulfater d'abord et ne soufrer que quand le thermomètre aura monté, le soufrage étant d'autant plus efficace que la température est plus élevée — sans excès bien entendu — car, en été, au moment des fortes chaleurs, il faut, au contraire, éviter les jours de grand soleil, sous peine de brûler parfois abominablement feuilles et raisins.

Dans la pratique, il faut se laisser guider par les événements et s'appliquer surtout à pratiquer les sulfatages en temps opportun.

Le mildiou, en effet, n'attend pas notre bon plaisir pour exercer ses ravages. Nous ne pouvons nous en rendre maître qu'à condition d'opérer préventivement. De telle sorte que neuf fois sur dix, il conviendra de se mettre d'abord en règle avec le mildiou, exception faite pour le premier soufrage, qui se pratique habituellement plusieurs semaines avant que les invasions du mildiou ne soient à redouter.

Lors donc que les conditions climatériques (chaleur et humidité) feront craindre une prochaine attaque de mildiou, on sulfatera d'abord, et, d'urgence, et on laissera le soufrage pour plus tard.

Plus tard ne veut pas dire « trop tard », car si le soufre est essentiellement un remède curatif de l'oïdium, il ne faut pas cependant le laisser s'implanter en force sur les feuilles et sur les raisins; il devient d'autant plus difficile à déloger qu'on lui a laissé le temps de se développer outre mesure.

Lorsque les printemps seront humides — comme c'est le cas de celui de 1902, si les vents ne tournent bientôt d'un meilleur côté, — on ne doit pas craindre d'opérer de bonne heure le premier sulfatage. N'oublions pas que lors d'une saison semblable, en 1895, il a suffi de quarante-huit heures pour enlever la moitié au moins de la récolte de l'Hérault (de 4 à 5 millions d'hectolitres).

En 1895, on avait, de jour en jour, retardé les traitements, on attendait toujours le beau temps, qui rend ces opérations plus faciles. Le mildiou est venu avant le beau temps et a accompli son œuvre, en dépit de tous les efforts faits pour l'arrêter *in extremis*.

Il convient donc, si la saison se maintient pluvieuse plusieurs semaines encore, de traiter quand même, en profitant de toutes éclaircies. Les sulfatages, suivis de pluie, même pratiqués pendant de légères ondées, restent, en effet, d'une efficacité très grande en dépit de ces conditions défavorables à leur exécution.

On a cherché, depuis plusieurs années déjà à combiner les deux traitements en un seul en ajoutant aux solutions cupriques, soit du *foie de soufre*, soit du *permanganate de potasse*, soit même du *carbure de calcium*. Ce dernier produit paraît avoir été plus ou moins complètement délaissé par ceux-là même qui en ont les premiers essayé et indiqué l'usage.

Les polysulfures alcalins (surtout le foie de soufre) ont souvent donné, au dire des expérimentateurs, des résultats satisfaisants; néanmoins, leur emploi n'est jamais entré dans la grande pratique.

Il en est de même du permanganate, bien qu'il ait aussi quelques succès à son actif.

Le soufre a pour lui d'être d'un usage commode et aussi d'avoir depuis longtemps fait ses preuves. Et les viticulteurs, assurés des résultats qu'il donne, se soucient peu, en général, de risquer une partie plus ou moins notable de leur récolte en faisant des expériences.

On a souvent essayé, pour simplifier et économiser la main-d'œuvre, de mélanger le soufre ordinaire, trituré ou sublimé, à la bouillie bordelaise.

Mais jusqu'ici on s'était heurté à une difficulté toute pratique : c'est que le soufre ne se laisse pas aisément mouiller. Il fallait, pour obtenir son incorporation plus ou moins parfaite aux bouillies, le pétrir dans l'eau, pendant un temps assez long, et encore l'effet de ce malaxage laissait-il souvent à désirer.

On met en vente, actuellement, des soufres qui, au contraire, se « laissent mouiller » et se mettent aisément en suspension dans les bouillies.

On n'aurait plus, dès lors, à se demander s'il vaut mieux soufrer d'abord ou ensuite, les deux opérations se faisant simultanément.

Le soufre, dans ces conditions, restera-t-il aussi efficace? C'est ce qu'il serait malaisé d'affirmer *a priori* : l'expérience nous le montrera.

L. DEGRULLY.

(*Progrès viticole*).

LETTRES HORTICOLES

L'HORTICULTURE AU CONCOURS AGRICOLE

(*Suite.*)

. . . . . .

Hein ! mon pauvre vieux, ce serait pour toi le moment de chanter :

Soleil de mai, rendez-moi ma jeunesse,
Les bois sont verts, les lilas sont en fleurs!

Nous ne sommes qu'en avril, et voici toute une collection de Lilas fleuris, depuis les blancs aux coloris lilas foncé, en simples et en doubles, la bonne variété *Marie Legraye* et *Mesdames Casimir Périer* et *Lemoine*, *Michel Buchner*, *Gloire de Croncels*, *Professeur Sargent*, *Aline Mocqueris*, *Sir de Louis Spath*, etc.

C'est tout de même joli les Lilas ! même grêles, comme les forcés; mais cette drôle d'idée d'avoir appelé cette jolie plante : *Syringa*, ce qui fait confusion avec le *Seringa*, à preuve que l'autre jour, à la pension, Ninie Lagnole voulait à toute force me persuader que c'était la même chose ; mais moi, fervente lectrice du *M. d'H.* et ferrée sur toutes choses horticoles, je l'ai collée à bloc, en lui expliquant que, si le Lilas s'appelait *Syringa*, cela tenait à ce que, comme ses tiges étaient raides, avec un trou à moelle au milieu, Linné n'avait trouvé rien de mieux que de l'appeler *Tuyau*, soit en grec *Syrinx!* et qu'il appartenait à la famille des Oléacées (Oh ! il ne s'est pas foulé, Linné), tandis que le joli petit arbrisseau qui donne des fleurs blanches qui sentent l'oranger et qu'on appelle *Seringa*, se nomme en réalité *Philadelphus* et est de la famille des Saxifragées et que Linné avait formé ce nom de deux mots grecs *philos* ami et *adelphos* frère; je t'avoue que nous n'y avons rien compris ni l'une ni l'autre, je pensais que cela dérivait plutôt de la ville de Philadelphie, et elle... était persuadée que Seringa était un mot latin qui, en français, voulait dire Seringue ! Oh non, ce qu'elle en a une couche, Ninie !

Mais alors, m'a-t-elle ajouté, puisque *Philadelphus* signifie ami et frère, je vas épater mon grand frère, qui s'occupe de politique, et traiter ses frères et amis... d'*Adelphophilous !*

. . . . . .

Les Hortensias ou *Hydrangea*, var *Thomas Hoog*, *Souvenir de Claire*, *cœrulea*, etc., produisent un très bel effet; en voici des roses et des bleus, ravissants angevins, naturellement terre d'ardoisières ; Fargeton aura une médaille d'argent grand module pour sa peine.

Encore un petit lot de plantes de serre, d'un amateur probablement, Anthurium, Crotons, etc., à Delarue, (G. M. d'argent), et une, *idem* pour son massif de Jacinthes faisant face; elles en baissent la tête de joie car elles sont plus que largement récompensées.

Et ce brave Dugourd, toujours fidèle au poste mais, hélas ! il a lâché ses Hellébores, ou du moins ce sont ses Hellébores qui l'ont lâché, il en a peu, il s'est rattrappé avec des plantes de pleine terre, pas assez cultivées, et surtout il va étonner le public avec sa rangée de *Lunaria biennis* à feuilles panachées de blanc, c'est très curieux d'effet.

Je l'estime beaucoup, moi Dugourd, car, comme dirait un candidat à la députation : C'est un travailleur ! ! ! et ensuite il m'a dédié une Hellébore : *Petite Zina*, ça fait bien et puis... ça embête les autres de la pension !

Ah ! dis donc, je suis vanée, moi, à tourner comme

ça, justement voici un banc de chez!.., ah pas de réclame, asseyons-nous, nous allons faire joujoute! je vais t'appeler le nom de chacune des plantes exposées et tu me répondras ce que c'est.

Ça y est y?

. . . . . .

Mais, avant, il faut que je relève mes notes concernant Lellieux. Oh celui là peut se flatter d'avoir fait une belle exposition et d'avoir décoré la salle d'une remarquable façon. Du reste en fait de décoration, il s'y connaît ; outre ses magnifiques palmiers : *Latania Borbonica*, *Raphis flabelliformis*, *Chamœrops excelsa*, *Kentia Balmoreana*, *Phœnix Canariensis*, et ses plantes décoratives, *Dracæna : Massangeana*, *imperialis*, *Baptisti*, *amabilis*, voici ses massifs de plantes fleuries : Azalées, toujours si agréables à l'œil. . . .

Ah! tu sais, un de ces jours il faut que tu me mènes voir celles de la Ville de Paris qui sont en fleurs au Parc des Princes.

En voici une en pot isolée, oh! *Mme Moreux*, rose et blanc panaché elle ressemble fort à la chromo. d'une variété figurée au *M. d'H.* du 10 janvier 1894, sous le nom de *Mme François Vervaene*, ensuite des Hortensias *otaksa* blancs, des bleutés et rosés, oh la couleur curieuse, vieux rose, c'est encore une nouveauté, puis de-ci de-là des Cinéraires, des Hæmanthus *diadema*, des Primevères, des Anthémis, des Amaryllis, des Lilium, des Lauriers et des Fusains etc. En récompense de tout cela, deux jolies médailles d'or; plus une en argent grand module, car cette année, il était hors concours pour le prix d'honneur.

(*A suivre.*)

LUCIO et ZINA.

PETITE POSTE

N° 4161. M. D. V. à N.

Effectivement on a parlé de la destruction du chancre du pommier en grattant à vif la plaie et en la cautérisant avec de l'acide chlorhydrique (Esprit de sel) qui est un corrosif très violent. Mais le moyen fût-il bon, est trop dangereux pour être vulgarisé et ne doit être employé qu'avec les plus grandes précautions, car la moindre goutte brûle ou les vêtements ou la chair.

N° 706. M. V. à M. de G.

Pour éviter d'enlever le morceau de plâtre des murs, en arrachant les clous à palisser, il suffit d'employer un vieux moyen, très connu, qui consiste avant d'arracher le clou, à donner un coup de marteau dessus, à l'enfoncer un peu et à le retirer en tournant la main.

L'EXPOSITION

DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE D'HORTICULTURE DE FRANCE.

SERRES DE LA VILLE (*Cours-la-Reine*)

Mardi 20 mai, à 13 heures précises, Réunion du Jury des industries horticoles.

Mercredi 21 mai, 8 h. 1/2, Réunion du Jury des végétaux; 9 h. 1/2, Jury pour bouquets à la main, gerbes et fleurs d'ornementation.

Midi. Déjeuner offert aux membres du Jury et de la Commission d'organisation de l'Exposition. Restaurant Ledoyen (Champs-Elysées).

Midi, jusqu'à 18 h. Ouverture, au public, de l'Exposition. Prix d'entrée 5 fr. (1).

A 19 h. 1/2, Banquet offert par la Société aux membres du Jury. Palais d'Orsay. Tous les membres de la Société peuvent y participer.

Jeudi 22 mai : de 9 h. à 18 h., Exposition. Entrée 2 fr.

A 10 heures, Conférence promenade. Les Orchidées. M. Léon Duval.

A 10 heures, Réunion de l'Union des horticulteurs grainiers de France, au siège de la Société.

Elections : Compte-rendu financier. Etude de questions diverses.

Vendredi 23 mai : de 9 heures à 18 heures, Exposition. Entrée 2 fr.

A 10 heures, Conférence promenade. Les Plantes d'appartement. M. Georges Truffaut.

A 15 heures, ouverture du Congrès horticole au siège de la Société (Visa des feuilles de réduction sur les chemins de fer).

Samedi 24 mai : de 9 heures à 18 heures, Exposition. Entrée 1 fr.

A 10 heures, Conférence promenade. Les Plantes coloniales. M. J. Dybowski.

Dimanche 25 mai : de 9 heures à 18 heures, Exposition. Entrée 1 fr.

A 10 heures, Conférence promenade. L'arboriculture d'ornement et forestière. M. Nomblot.

Lundi 26 mai : de 9 heures à 18 heures, Exposition. Entrée 1 fr.

Mardi 27 mai : de 6 heures du matin, enlèvement et vente des produits exposés.

Tous les jours, de 2 heures à 17 heures, concert.

Mercredi, vendredi, samedi, lundi : Musique militaire.

Tout membre de la Société, porteur de sa carte de 1902, peut entrer accompagné d'une personne.

A l'exposition d'horticulture est jointe une exposition des Beaux-Arts horticoles.

(1) Les guichets d'entrée fermeront tous les jours à 17 h. 1/2.

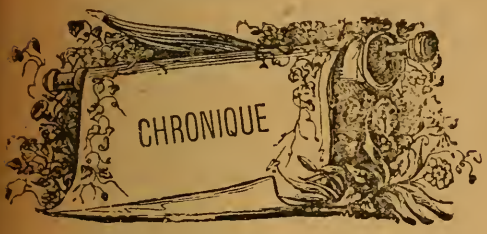
LE MONITEUR

D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chronique : Au ministère do l'Agriculture. Distinctions honorifiques. A la Société des Rosiéristes français. Expositions françaises pour 1902. Guerre à l'Opuntia vulgaris. Nécrologie : *Lucien Chauré*. — Travaux du mois de juin : *Jel Chauré*. — Les arbustes d'ornement. Prunus pseudo-cerasus var. Watereri : *O. B.* — Arboriculture : Nèfles du Japon et Kakis : *B. de Crissier*. — Quelques Lilas peu répandus : (suite et fin) : *E. Laurent*. — Le Scolyme d'Espagne : *V. Enfer*. — Les Routes fruitières (suite) : *Charles Baltet*. — Lettres horticoles : L'Horticulture à l'Exposition de mai : *Lucio*. — Connaissances utiles : La conservation des tiges de rhubarbe : *Frida B. de Crissier*. — Chaulage des choux : *Omnis*. — Nouvelles diverses : La maladie des abricotiers : *O. B.* — Bibliographie : Les Roses cultivées à l'Hay.

GRAVURES NOIRES : Opuntia vulgaris. Scolyme d'Espagne.



Au Ministère de l'Agriculture : *Distinctions honorifiques*. — A l'occasion du Concours agricole et de l'Exposition d'Horticulture, ont été nommés dans l'ordre du Mérite agricole :

Officiers : MM. Lellieux (Félix), horticulteur à Paris, qui a contribué à la décoration de la section horticole, M. Martre, père, constructeur de chauffages à Paris;

Au grade de chevalier : MM. Evilliot (G. M.), chef de culture de la maison Croux et fils au Val d'Aulnay (Seine); Tillier (L. F. F.), publiciste horticole, professeur d'arboriculture à la Ville de Paris; Cogneau (Charles), jardinier-chef au château de Draveil (Seine-et-Oise); Chenu (Jules), ancien jardinier à Paris.

A la Société des Rosiéristes français. — Le 6e Congrès de la Société française des Rosiéristes, s'est tenu à Marseille, le 16 mai, sous le patronage et avec le bienveillant concours de la Société d'horticulture et de botanique des Bouches-du-Rhône qui avait, à cette occasion, organisé une très jolie Exposition, sur le cours du Chapitre.

Le Congrès s'ouvre sous la présidence de de M. le professeur Heckel, président de la Société marseillaise. Le bureau du Congrès est constitué par MM. Roussel, de Montpellier, et P. Guillot, de Lyon, vice-présidents; Meyran, de Lyon, secrétaire général, Brémond, de Marseille, secrétaire.

Après une charmante allocution de M. le professeur Heckel souhaitant la bienvenue aux Congressistes, les questions suivantes ont été traitées et ont donné lieu à de nombreuses et intéressantes discussions.

Sur la classification des Roses, analyse d'un travail de M. Gravereaux, par M. Meyran. Sur le dimorphisme chez les Roses, par M. Gamon. De l'appréclation des Roses nouvelles, par M. Viviand-Morel. Sur la protection de la propriété des nouveautés horticoles et surtout des Roses, par M. Pernet-Ducher. Sur les meilleures variétés de Rosiers, Ile Bourbon; par M. Griffon.

Le Congrès a décerné, à l'unanimité, la médaille annuelle destinée à récompenser les services services rendus à la roséiculture, à M. Viviand-Morel, de Lyon, et a décidé de tenir *sa prochaine session à Angers*, en 1903.

A la suite de ce Congrès, les membres se sont réunis pour examiner un certain nombre de Roses nouvelles qui lui étaient soumises par M. P. Brauer de San Remo (Italie), et aussi de superbes Roses d'une culture bien entendue, présentées par M. Rozan, de Marseille.

Le compte-rendu *in extenso* du Congrès sera publié sous peu et adressé à tous les sociétaires.

Les personnes qui désireraient faire partie de la Société doivent en faire la demande au Secrétaire général, 59, Grande rue de la Croix Rousse, à Lyon.

Expositions horticoles françaises pour 1902. — *Moulins* (Allier) du 10 au 15 juin.

Melun (Seine-et-Marne) du 2 au 5 août.

Clermont (Oise). — Exposition générale de tous les produits, du 21 au 23 septembre.

Vitry-sur-Seine, du 10 au 25 septembre.

Rennes (Ille-et-Vilaine) du 7 au 25 octobre.

Guerre à l'Opuntia vulgaris. — L'Australie est le pays par excellence de la propagation et de... la destruction!

On se souvient des flots d'encre qu'ont fait couler les fameux lapins dont la multiplication s'était tellement accrue qu'ils dévoraient tout, envahissaient toutes les maisons et pour un peu plus seraient venus d'eux-mêmes se mettre dans les casseroles à la cuisine; on fit appel à tous les procédés de destruction, et aujourd'hui on est parvenu à se défendre un peu contre ces rongeurs.

OPUNTIA VULGARIS (VILMORIN).

A peine ce fléau était-il conjuré que voici ce pays aux prises avec un nouvel envahisseur; végétal, cette fois, c'est *l'Opuntia vulgaris*, la cactée qui pique et produit les Figues de Barbarie.

Cette plante, s'est tellement propagée qu'elle menace d'envahir toutes les cultures, il n'y aura bientôt plus place que pour elle, c'est au point que le Département de l'agriculture du gouvernement de Quensland, offre une prime de 5.000 £ soit 125.000 francs, à celui qui trouvera le moyen radical, soit chimique, mécanique ou autre de la détruire.

Il est bien entendu que ce procédé ne doit nuire ni aux habitants, ni au sol, et qu'il faut que les racines soit absolument détruites, après une période de deux ans d'expériences qui seront faites dans un emplacement désigné par le gouvernement de l'agriculture, à qui on peut s'adresser pour tous renseignements.

Ce serait peut-être une occasion de ramener les lapins! et de les dresser à ronger les Opontias?

Nous suggérons ce procédé au gouvernement australien et ne réclamons aucun droit à la prime!

Nécrologie. — Quatre fois trop petite était l'église de Vitry-sur-Seine pour contenir la foule appartenant à l'horticulture et à l'arboriculture, qui avait voulu, le 12 mai, rendre un dernier hommage à un homme de bien, aimé de tous, Germain-Laurent COULOMBIER, pépiniériste, chevalier de la Légion d'honneur, officier du Mérite agricole, qui était décédé le 9 mai, à l'âge de 72 ans.

Président du Comité de l'arboriculture, vice-Président de l'Union commerciale des horticulteurs, ancien membre de la Commission des expositions, qu'il avait quittée parce qu'on n'avait pas voulu faire droit aux justes revendications de l'arboriculture, Coulombier s'était fait aimer, par la droiture de son caractère et ses connaissances sérieuses; sa voix autorisée, était toujours écoutée avec plaisir, car son but ne visait qu'à la satisfaction des intérêts généraux de l'horticulture.

Pépiniériste consciencieux et connaisseur, il avait su se créer des relations plutôt amicales que commerciales, car on entrait chez lui de toute confiance.

Aussi terminerons-nous en disant : que Coulombier, n'était pas seulement un honnête homme dans toute l'acception du mot, mais que c'était surtout un homme foncièrement honnête.

Qu'il repose en paix, pour quant à nous, nous en conserverons toujours le meilleur souvenir.

LUCIEN CHAURÉ.

TRAVAUX DU MOIS DE JUIN

Mauvais mai! Bon juin! dit un vieux dicton.

S'il se réalise, il faut compter que le mois consacré à la jolie Junon sera splendide, car rarement on a vu un Mai aussi triste et maussade. Froid, vent, grêle et pluie en abondance, rien n'aura manqué; l'Ascension comme la Pentecôte ont été noyées sous les averses.

Sur certains points où tout était si bien préparé en avril, on nous signale quelques désastres, et des difficultés pour les plantations; les arbres fruitiers ont souffert en Calvados, en Dordogne, en Loire, en Indre, en Marne, en Savoie, alors que la floraison avait été superbe, espérons néanmoins que tout se remettra.

JARDIN D'AGRÉMENT

La floraison est nombreuse, et les Roses battent leur plein; on aura soin, aussitôt leur défloraison, de couper le rameau, d'abord comme beauté, ensuite pour pousser le rosier à refleurir.

On finira l'arrachage des massifs de plantes printanières pour les regarnir de plantes soignées en pépinière qui doivent fleurir en été, ainsi qu'avec celles sorties des serres.

C'est le moment de pratiquer la mosaïculture pour ceux dont c'est le goût; nous recommandons aux amateurs de s'inspirer du *Traite de Mosaïculture de Gütze* (1), l'ouvrage de ce genre le mieux fait et le plus complet donnant une quantités de modèles de tous genres ainsi que la nomenclature des plantes à employer.

Récolter les graines de Pensées, semer les plantes bisannuelles, repiquer les plantes à floraison d'arrière-saison.

Ebourgeonner et enlever aux rosiers les gourmands et les boutons trop rapprochés les uns des autres pour obtenir de plus belles fleurs.

Surveiller le blanc et le combattre par les divers procédés que nous avons précédemment enseignés.

(1) 1 vol. relié 264 pag. 306 dessins = 10 fr. au bureau du journal, franco, 11 fr. par colis postal.

Enlever les fleurs flétries aux plantes bulbeuses et s'abstenir de couper les feuilles, cela nuirait à la maturité des ognons; on se contentera de les tordre et de les nouer, puis quand les bulbes seront mûres et les feuilles bien flétries on procédera à leur arrachage. On continue la tonte des gazons, la taille des haies et des arbustes ayant fleuri; ne pas effaroucher les oiseaux qui auront fait leur nid dans les arbustes, attendre alors le départ des petits.

On terminera la plantation des plantes diverses tuberculeuses ou à rhizomes, et on les tuteurera au fur et à mesure de la pousse.

Biner et arroser le soir de préférence.

La terre ayant jeté son froid et son humidité de fond on paillera les massifs, c'est absolument indispensable quand on le peut.

Le paillis est un fumier court qui, provenant du démontage des couches, a jeté sa chaleur; on l'enlève à la fourche en le secouant, la chute s'emploie en terreau.

Après la plantation d'un massif ou d'une plate-bande, on arrose fortement et on recouvre, à la main, la terre d'une épaisseur de paillis qui peut aller jusqu'à cinq centimètres si on en dispose d'une bonne quantité en ayant soin de bien l'étaler.

Ce paillis offre tous les avantages: d'empêcher la terre de se sécher à la surface et de se crevasser; il maintient une humidité constante, facilite les arrosages en retenant l'eau, fertilise la terre, arrête la pousse des mauvaises herbes et empêche l'éclaboussure de la terre contre les fleurs ou les fraises, lors des arrosages et des grandes pluies.

Aussi faut-il pailler, et pailler ferme.

JARDIN FRUITIER

Les pluies et les froids de Mai ayant aidé au développement des maladies cryptogamiques, il y aura donc à pulvériser et à vaporiser ferme au soufre et aux sels de cuivre les arbres fruitiers et la vigne pour prévenir la maladie plutôt que d'avoir à la guérir.

Pincer, ébourgeonner, éclaircir les fruits, ciseler le raisin et ensacher les fruits qu'on veut obtenir très beaux.

Arroser les arbres fruitiers si le temps re-

devient sec, si les feuilles de certains jaunissaient, employer le Sulfate de fer (M. d'H.) (1).

La récolte des Fraises bat son plein, pailler, ou étendre de la tannée au pied, couper les filets, au fur et à mesure, si on ne veut pas en replanter.

JARDIN POTAGER

Continuer les différents semis des légumes à récolter au fur et à mesure, tels que Radis, Pois, Haricots, Salades, etc.

Ramer les pois, les haricots.

Commencer la récolte des graines qu'on laissera bien sécher avant de les ranger.

SERRES
ORANGERIE CONSERVATOIRE

Les serres étant presque vidées, on en profite pour les nettoyer et faire les réparations; on arrosera et on soignera les plantes qui n'auront pas été sorties tels les Camellias, les Gloxinias, les Nægelias, etc.

JEL CHAURÉ.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

PRUNUS PSEUDOCERASUS, *var.* WATERERI ET P. SERRULATA, *var.* HISAKURA. (*Nouveautés.*)

Un savant dendrologue allemand E. Koehne a publié dans une des dernières livraisons de la *Garten Flora* de Berlin, la description de ces deux ravissantes variétés de Cerisiers ou Pruniers d'ornement, qui était accompagnée d'une belle chromolithographie, représentant fidèlement les jolies fleurs doubles de ces arbustes japonais.

Le *Prunus pseudocerasus* var. *Watereri*, dont les charmantes fleurs présentent le même coloris rose tendre que le *Cerasus Sieboldi ft. roseo pleno* (de Carrière) surpasse cette dernière variété par la dimension de ses fleurs, plus foncées du reste, qui sont supportées par des pédoncules très allongés.

Le *P. serrulata* var. *Hisakura* est une récente introduction originaire de l'île Oshima, qui est située sur les côtes du Japon.

Ce remarquable arbuste d'ornement est d'une floribondité extraordinaire; il produit, au premier printemps, de ravissantes fleurs doubles d'un blanc rosé, qui se détachent délicatement sur un feuillage vert tendre et finement dentelé.

Ces deux Cerisiers ou Pruniers d'ornement sont des arbustes parfaitement rustiques sous nos climats tempérés et d'une floribondité extraordinaire. Ils ont été propagés par l'important établissement de M. Spaeth, pépiniériste à Berlin et ils méritent à tous les égards d'être multipliés par nos principaux horticulteurs dans le but de les utiliser avantageusement pour l'ornementation de nos parcs et jardins.

O. B.

ARBORICULTURE

NÈFLES DU JAPON ET KAKIS.

Depuis que nous avons publié, dans le *Moniteur d'Horticulture* du 10 avril 1902, une chromolithographie accompagnée d'un article détaillé sur les *Figues-Caques*, plusieurs de nos lecteurs nous ont écrit pour nous demander si les *Kakis* ne sont pas aussi ces fruits que l'on connaît dans la région méditerranéenne, sous le nom de *Nèfles du Japon.*

Les Nèfles du Japon sont produites par le Bibacier (*Eriobotrya Japonica*) de la famille des Rosacées, un arbuste originaire du sud du Japon et de la Chine. Le Bibacier est un arbuste très ornemental par ses feuilles, par ses fleurs blanches à forte odeur d'amande et par ses fruits dorés semblables à des abricots. On le cultive beaucoup en Algérie, en Tunisie, en Italie, ainsi que dans le Midi de la France, mais il ne pourrait pas résister aux hivers de nos régions tempérées.

Sous le climat de Paris, c'est un arbuste d'orangerie.

Les fruits du Bibacier sont délicieux, au goût acidulé, et la confiserie en fait une grande consommation pour fruits confits. Ils sont très délicats, doivent être consommés aussitôt cueillis et ne peuvent pas voyager.

(1) En vente au bureau du journal

Le moindre froissement fait noircir leur chair jaune et ils perdent alors toute leur saveur. C'est ce qui explique pourquoi ce bon fruit est encore si peu connu et qu'on ne le trouve pas en vente chez les marchands de comestibles de nos grandes villes.

Les *Figues-Caques* ou *Kakis*, au contraire, sont produits par les diverses espèces de Plaqueminiers ou *Diospyros Kakis* de la famille des Ebénacées. Ce sont également des arbres ou arbustes originaires du Japon, mais des contrées élevées, ce qui leur permet de pouvoir prospérer sous nos climats tempérés et d'y mûrir leurs excellents et magnifiques fruits, partout où on peut cultiver et récolter des pêches, *mais à la condition expresse* de ne les planter qu'à des expositions bien ensoleillées.

B. DE CRISSIER.

QUELQUES LILAS

PEU RÉPANDUS

(*Suite et fin.*)

Comme les *Dubia*, les Lilas de Perse fructient assez rarement sous le climat de Paris. Aussi ne faut-il guère compter sur le semis pour en effectuer la propagation, mais bien sur le greffage en tête, le marcottage par couchage (2 ans) et, pour les *Dubia* seulement, sur le drageonnage.

Néanmoins, il ne faudra pas manquer de semer les graines lorsqu'on pourrait en avoir, le semis, dans ces sortes de Lilas, ayant déjà donné des résultats inattendus et bien intéressants.

Syringa pubescens, Turez. Le *Syringa pubescens*, ainsi nommé à cause de la pubescence légère que l'on remarque à la face intérieure des feuilles, est originaire de la Chine, d'où il a été introduit au Muséum, pour la première fois, en 1880, par le Docteur Bretschneider.

C'est une espèce bien spéciale et très méritante, que l'on ne rencontre encore malheureusement que dans les collections dendrologiques. Elle se reconnaît, à première vue, par son port buissonnant et assez élevé, ses feuilles petites, molles, réticulées et plus largement arrondies que celles du Lilas commun.

Il fleurit de très bonne heure, de deux à trois semaines avant les autres, et ses fleurs exhalent une odeur forte, très agréable à distance, capiteuse et incommodante de près.

Les fleurs ont un aspect bien spécial de même que les inflorescences. Le tube de la corolle est très long, étroit, violacé, et s'ouvre par quatre dents petites et pointues, bien étalées, d'un coloris pâle tranchant agréablement sur celui du tube.

Quant aux inflorescences, elles sont parfois variables de forme : très longues comme dans le *Syringa hersica laciniata*, courtes, globuleuses, et isolées, ou encore de grandeur intermédiaire.

La floraison, dans ce cas, ne se produit pas en même temps pour chaque sorte d'inflorescences, et cette particularité ne manque pas d'intérêt.

Le *Syringa pubescens* est une forme de Lilas à adopter dans les jardins au même titre que les précédents. Mais, à cause de la précocité de sa floraison, il sera bon de le planter dans un endroit bien exposé et abrité, des gelées tardives pouvant lui être fort préjudiciables.

On le multiplie assez facilement de greffage de Lilas commun ou Troène, de même que par bouturage fait de préférence sous verre au plein soleil.

Enfin il existe une autre espèce de Lilas que nous ne pouvons passer sous silence à cause de la propriété dont elle jouit d'épanouir ses fleurs *huit jours plus tôt* que le précédent.

Il s'agit du *Syringa oblata*, Fort, originaire lui aussi de la Chine. Reconnaissable à ses feuilles largement arrondies et brièvement acuminées, de couleur plus intense et de consistance un peu plus molle que celle du *Lilas commum*, cette espèce à des fleurs de coloris assez analogues a celles d'un Lilas vulgaire améliorée ; mais les inflorescences sont plus courtes, trapues.

En raison de sa précocité extrême, le *Syringua oblata*, plus encore que le *S. pubescens*, demande à être placé à bonne exposition ; il ne fructifie pas généralement sous le climat de Paris, d'où il résulte que le gref-

fage, seul, permet de le multiplier avec facilité.

Aux amateurs passionnés de Lilas nous signalons le *Syringua oblata* qui mérite une petite place dans leur jardin, puisque c'est lui qui inaugure cette brillante série de formes et de tons uniques en arboriculture d'ornement.

E. Laurent.

LE SCOLYME D'ESPAGNE

Il y a bien une vingtaine d'années que, poussé par la curiosité, nous cultivions le *Scolyme d'Espagne* connu aussi sous les noms de : *Cardouille*. Cardousse, en France, et sous ceux de : *Escolimo*, *Cardillo*, *Togarninas* en Espagne. Nous lui trouvions quant au feuillage une grande ressemblance avec les Chardons ce qui n'en rendait pas l'abord des plus agréables ; mais, sa racine, sauf la mèche centrale ligneuse qu'il faut extraire après cuisson préalabte, avait un goût excellent différent de celui des Salsifis ou des Scorsonères.

Nous nous étions bien promis à cette

époque, dussions-nous faire piquer les doigts à nos meilleurs amis, d'en recommander la culture, l'avons-nous fait consciencieusement? Nous n'oserions le dire ; mais il est un fait certain, indéniable que, abstraction faite du feuillage, la racine sans chercher à détrôner les salsifis et les scorsonères auxquels nous sommes habitués depuis longtemps, ce qui est énorme, vaut, par la délicatesse de son goût, sa croissance rapide et sa longue conservation, la peine d'être cultivée dans nos jardins et d'être sélectionnée pour l'améliorer davantage.

Pour récolter ce légume tendre et succulent, il ne faut le semer que du 20 juin jusqu'aux premiers jours de juillet, sur un terrain fertile et profondément labouré en lignes distantes entre elles de 0,20 à 0,25 et seulement profondes de 4 à 5 centimètres.

La germination, peut-être à cause de l'enveloppe membraneuse qui entoure les graines, et la saison sèche pendant laquelle on opère, en est plutôt capricieuse ; aussi, généralement, est-il plus prudent de mouiller au préalable et à plusieurs reprises, le fond des rayons avant d'y épandre la graine que l'on recouvre ensuite avec la terre prise de chaque côté des rayons.

L'humidité ainsi renfermée facilité leur germination et quelques arrosages successifs donnés à propos en assureront la levée. Plus tard, lorsque les jeunes plants posséderont 4 à 5 feuilles on les éclaircira s'il y a lieu conservant entre chacun d'eux un intervalle de 0,10 centimètres environ.

Avec les plantes en excédent qui doivent, si on désire les replanter, être extraites avec toutes leurs racines, on pourra regarnir les vides existants à la condition expresse que l'extrémité n'en soit pas cassée et qu'en les repiquant elle ne soit ni repliée, contournée ou froissée condition essentielle, pour pouvoir récolter de belles racines, de cette replantation.

Si on voulait tirer plus largement parti, on pourrait les repiquer en lignes distantes comme celles du semis, à 0,10 sur le rang, terminant, en plus des précautions déjà énoncées au sujet de leur replantation par un arrosage copieux, suivi selon les besoins de plusieurs autres destinés à leur assurer une reprise rapide.

Les soins d'entretien consistent en binages et sarclages peu fréquents ; le feuillage recouvrant rapidement le sol étouffe

les mauvaises herbes. Les racines n'atteignent guère leur développement qu'en octobre aussi ne commence-t-on pas à les consommer avant la fin de ce mois ou le commencement de novembre cherchant à les conserver plutôt pour l'hiver où les légumes sont rares.

V. Enfer.

LES ROUTES FRUITIÈRES

BUT. — ORIGINE. — INSTALLATION. — PRODUIT
CHOIX DES ESPÈCES A PLANTER

(*Suite.*)

Poirier (*Pirus*).

Par son bel aspect et sa production abondante, le poirier doit occuper une bonne place sur les voies publiques, toutes les fois que le sol est riche et profond. La vente de son fruit a d'autant plus d'importance que sa maturation se prolonge pendant toute l'année, et qu'il est également réclamé par la consommation directe, par la pâtisserie, la confiserie, le séchage, la distillation ou le pressurage. Nous établirons donc plusieurs catégories classées dans l'ordre de maturité.

Poires d'été, — On a le tort croyons-nous, de négliger les fruits d'été sur les grandes routes; la surveillance en est plus courte, et le marché les accapare.

Il existe encore d'anciennes variétés bonnes à cet usage. L'arbre est élevé, le fruit abondant mûrit de la fin de juin au mois de septembre, sans être de première qualité.

Plus fines de goût sont :

Citron des Carmes. — Rameaux droits, fertiles. Petit fruit, ovale arrondi, vert, passant au citron; chair assez fine et juteuse; maturité, commencement de juillet.

André Desportes. — Arbre à rameaux élancés, fertile. Fruit moyen, piriforme, jaune blond; chair fine, fondante, sucrée, relevée; maturité, fin juillet et commencement d'août.

Monsallard. — Arbre de bonne facture, généreux. Fruit assez gros, bien fait, à chair fondante, d'un goût agréable; maturité, août.

Blanquet. — Série de petites poires à la peau blanc d'ivoire, à chair croquante, précieuse à la bouche ou en conserve ou confite, mûrissant de juillet en septembre. L'arbre est grand et devient fécond.

Rousselet de Reims. — A cheval sur l'été et l'automne, celle-ci a, comme la précédente, la clientèle des fabricants de conserves, de poires tapées ou candies, sans oublier la consommation locale. Rameaux élancés, devenant fertiles.

Poires d'automne. — Comme la poire d'été, la poire d'automne ayant de suite son entrée sur la table et n'attendant pas la chute des feuilles pour tomber, il convient de procéder à la vente sur pied, dès la floraison ou la nouaison; l'acquéreur, alors, surveille son bien et fait sa récolte à temps.

Beurré d'Angleterre. — Son arbre présente le type réalisé; tige verticale, branchage au port conique ou pyramidal. Son fruit, piriforme au ton blême, se vend couramment pour l'alimentation publique et les confitureries.

Beurré Hardy. — Bel arbre élancé; fruit ovale arrondi, grisaille, à chair délicieuse, mûrissant en septembre. Eviter les endroits exposés aux bourrasques; ne pas tarder à récolter.

Conseiller de la cour. — Végétation élancée, un peu irrégulièrement. Fruit sur-moyen ou assez gros, vert de mer passant au paille; chair demi-fondante réclamant pour son suc un terrain sec ou chaud; septembre et octobre.

Urbaniste. — Arbre robuste aux grands hivers (a le mieux résisté en 1879-1880); beau port dressé, ramifié. Fruit sur-moyen, sphéroïco-ovalaire, vert d'eau; chair juteuse, sucrée, vineuse; octobre.

Louise-bonne d'Avranches. — Belle vigueur et beau port. Fruit moyen ou assez gros, parfait de forme, de coloris, de qualité; septembre et octobre.

Delisse. — Port dressé, feuillage lent à tomber. Fruit ayant l'aspect du Doyenné roux, tenant bien à la branche; de bonne qualité; septembre-octobre.

Fondante Thirriot. — Port élancé, façon cylindrique, fruit moyen, tenant bien; chair fine, sucrée, agréable; maturité, octobre.

Directeur Hardy. — Belle vigueur, beau port érigé. Fruit presque gros, de première qualité; d'octobre.

Beurré d'Apremont. — Arbre élevé, tenant bien son fruit; celui-ci piriforme, de couleur chamois, est de première qualité; fin octobre.

Emile d'Heyst. — Végétation hardie; fruit tenace à la branche, assez gros, oblong renflé, vert grisaille et souvent incarnat; chair ferme, d'un goût excellent.

Beurré Capiaumont. — Arbre ramifié, dressé, s'élevant lentement, bien fertile. Fruit moyen, à peau grise ou aurore; chair assez fine, aromatisée, excellente crue ou en compotes.

Antoine Delfosse. — Arbre bien dressé, produisant beaucoup. Le fruit est moyen, jaune terne moucheté; chair fine, exquise; mûrissant en novembre.

Figue d'Alençon. — Branchage très vigoureux, suffisamment élevé. Fruit en forme de figue, vert, gris et rose; fondant, excellent. Novembre.

Madame Bonnefond. — Port pyramidal, branchage ramifié. Fruit moyen, bien fait, jaune ponctué de roux; chair assez fine, fondante et parfumée; de novembre à décembre.

Poires d'hiver. — Il faut à la poire d'hiver, un sol qui conserve assez longtemps sa sève, sans quoi la feuille tombe prématurément et le fruit ne grossit plus.

Nous recommandons les situations abritées; une poire qui tombe peut être meurtrie et se garder difficilement; c'est pourquoi nous préférons, dans cette section, les fruits plutôt à chair ferme, utilisables à la cuisson ou autrement.

Certeau. — Le Certeau d'automne achève l'année et commence l'autre; le Certeau d'hiver lui succède; l'arbre s'élève tout en se ramifiant.

Calouet. — Autre enfant de la Pomone rurale, également répandu dans les régions de la Saône et de la Seine; décembre-janvier.

Curé. — Développement hardi de la flèche qui s'élève et des branches qui se jettent tout autour; grande production. Poire longue, vert blond ou crémeux; populaire; de novembre en février.

Martin sec. — En bon sol, l'arbre s'élève, se couronne et fructifie. Petite poire, accaparée par les pâtissiers et les cuisinières; décembre à février.

Madame Verté. — Belle végétation; bon fruit, à peau grisaille, à chair rosée; février.

Napoléon Savinien. — Branchage montant, productif; fruit au-dessus de la moyenne, demi-fondant; janvier, février.

Doyenné d'Alençon. — Assez grosse et excellente poire fondante, portée par un arbre de bonne tenue, ne redoutant pas le plein vent de nos départements du Nord; de janvier à mars.

Madame Hutin. — Encore un bon fruit moyen, à chair fondante, saumonée; produit sur un branchage vigoureux; maturité de janvier à mars.

Catillac et *Râteau gris.* — Deux grosses poires à cuire et à compote, utilisables en hiver, portées par des arbres élevés. Choisir une situation à l'abri du vent... et du maraudage.

Bretonneau. — Poire de longue garde, assez grosse; chair cassante: de fin d'hiver. Arbre élancé et ramifié.

Poires à cidre

La nomenclature des poires destinées au pressoir ou à l'alambic est assez difficile à préciser; cependant nous signalerons celles qui constitueraient des avenues par le port élevé de l'arbre de l'exiguïté du fruit.

Carisi. — Plusieurs variétés sous ce nom: *Carisi hâtif*, *Carisi blanc*, *Gros Carisi.* Bon fruit à cidre; l'arbre se couronne assez promptement.

De Croixmare. — Fruit de septembre, bon à l'alambic; arbre à tête élevée, fertile.

De Navet. — Arbre très élevé, fertile; fruit d'octobre, riche en sucre pour le poiré.

De souris. — Arbre à branches verticales ou érigées. Fruit d'octobre à novembre; le jus ambré est de bon goût, peu âpre.

D'Oignonnet. — Arbre au branchage pyramidal; le fruit, d'octobre et novembre, fournit un poiré mousseux, comme la variété ci-dessous.

De Branche. — Répandu dans le pays d'Auge; fruit juteux. Arbre vigoureux, productif.

De Crapau. — Arbre élevé; boisson spiritueuse; fruit acidulé, répandu dans l'Ille-et-Vilaine.

De Normand. — Végétation élancée; fruit d'automne, pour poiré.

De Maude. — Arbre gigantesque, de la Savoie; boisson capiteuse.

Masuret.— Arbre au port élevé; fruit convenable pour poiré mousseux.

Roulain. — Propagé dans l'Eure; arbre sain, tige élevée; fruit de novembre, jus astringent.

Yvoie grise. — Arbre vigoureux élevé; fruit de novembre, recherché pour l'alcool, avec *Grise* et *de Loup*, surtout dans les pays d'Auge.

Les contrées d'outre-Rhin admettent les poiriers à cidre ci-après et les recommandent; le fruit est de petite ou de moyenne grosseur, l'arbre grand, généreux.

Betzelsbirne. — Arbre de grandes dimensions et de longue durée; fruit de décembre en mars.

Champagner Bratbirne. — Arbre lent à monter; fruit d'octobre en novembre; le jus, même vieux en bouteille, pétille comme le vin mousseux.

De Weiler. — Arbre à couronne élevée; fruit petit, riche en jus capiteux, également bon à l'alcool.

Eisgrüber Mostbirne.— Arbre élancé, droit, ayant bien résisté au grand hiver; poiré ferme.

Gelbe Wadelbirne.— Fruit au jus abondant avec lequel on remonte les vins faibles du Wurtemberg.

Knausbirne. — Arbre très élevé; fruit coloré, de septembre et octobre, pour séchage et boisson.

Pomeranzenbirne vom Zabergaü. — Arbre robuste et très fertile; son poiré se conserve de cinq à six ans.

Sievenicher Mostbirne. — Arbre rustique, aux fortes proportions; fruit juteux pour le poiré et l'alcool.

Traubles-Birne. — L'arbre vit longtemps et charge tous les ans. Fruit d'octobre; très bon pour poiré et eau-de-vie.

Wildling von Einsiedeln.—Arbre élevé; bon poiré que l'on compare au vin mousseux.

Dans la Suisse :

Berglerbine. — Arbre de montagne, résistant au froid; le suc du fruit, de longue garde, bonifie le vin trouble.

Fraulerb. — Arbre robuste qui entre en végétation trois semaines après ses congénères; convient aux localités froides.

Gelbe Mostbirne. — Arbre de grande production, résistant sur les hautes montagnes de Saint-Gall, d'Appenzell, de Thurgovie.

Gunstershauser et *Märxler*, populaires en Argovie.

Längler. — Plus spéciale au séchage.

Langstielerm. — Arbre répandu en Thurgovie, très fertile, vit deux siècles; le fruit est à boisson, à séchons, à alcool.

Theilersbirne. — Arbre d'une croissance rapide et d'une fertilité prompte; dans le canton de Zug, il fournit jusqu'à deux pièces de poiré par an.

Wasserbirne. — L'arbre vient grand comme un chêne; au pressoir, le jus coule comme de l'eau.

Ces espèces se tiennent bien en grande avenue.

Distance des arbres de 8 à 10 mètres.

(*A suivre.*) Charles BALTET.

LETTRES HORTICOLES

A L'EXPOSITION D'HORTICULTURE

(*Suite.*)

Paris, 21 mai 1902.

Ce n'est pas des Tuileries, mais du Cours-la-Reine où j'ai établi mon quartier général, Ma chère Janie, que je t'adresse cette première horticole au sujet de l'exposition qui, comme tu le sais, s'est tenue cette année aux grandes serres de l'exposition; serres d'aussi triste mémoire que de déplorable construction!

Un essai loyal devait être fait cette année et personnellement j'attends d'en connaître le résultat définitif, car je t'assure que j'en suis un des plus froids partisans.

Malheureusement il sera je crois très difficile de se faire une opinion ferme, car la guigne noire

qui s'acharne après les expositions horticoles s'est encore fait sentir cette année sous forme d'eau !

Que d'eau ! Que d'eau ! selon un mot célèbre, et en telle abondance que c'est à conseiller à la S. N. d'H. de ne plus mettre ses fêtes florales sous l'invocation de Flore ou de Pomome, mais bien plutôt sous celle de Neptune.

Il me faut payer un juste tribu d'éloges aux exposants à la dévouée commission des expositions ainsi qu'aux trop rares visiteurs, car ils ont donné toutes les preuves d'un courage malheureux. Honneur à lui !

Cette année, tu ne l'ignores pas, a commencé l'application des grandes réformes décidées par la Commission chargée d'étudier les voies et moyens de faire mieux et à meilleur marché !

Son premier acte a été des plus utile, il a consisté à mettre au rancart le président de la commission des expositions dont il est inutile de te dire le nom car Vilard avait fait son temps, trop longtemps même, malheureusement pour les exposants et la caisse de la Société, et de le remplacer par un jeune, actif, capable, intelligent et plus économe, Vacherot, pour ne pas le nommer.

Pressé par le temps, je reviendrar sur différents sujets et te donnerai déjà. — A tout seigneur, tout honneur — la liste des lauréats des prix d'honneur, car ceux-là, les veinards, seront les seuls à toucher leur prix en nature, les autres, afin que tu n'en ignores, se contenteront d'un simple diplôme et il en sera ainsi jusqu'à ce que le vide fait à la caisse des expositions soit comblé et la réserve reconstitnée, en voilà bien jusqu'à l'exposition internationale de 1905, et puis après, lorsque le pli sera bien pris, sauf pour les internationales, qui empêchera de le maintenir : Pour nombre d'exposants, qu'est-ce qu'une médaille ?

Cette fois et depuis fort longtemps le fait ne s'était pas présenté, ce sont les Rhododendrons qui triomphent pour le grand prix d'honneur du chef de l'État (vase de Sèvres) et c'est justice, car il est absolument impossible de réussir mieux une semblable culture que l'ont fait Croux et fils cette année.

Végétation admirable, floraison splendide, coloris d'une richesse inconcevable, choix des variétés rien n'a manqué et certainement c'était le plus beau coin de l'exposition.

Sans le voir, tu devines ce qui a pu motiver pour Vilmorin et Cie le deuxième grand prix d'honneur du ministère de l'Instruction publique (re vase de Sèvres) se sont ses, toujours très appréciables autant qu'appréciées, plantes populaires, fleurs de tous et dont la présentation, le choix, la beauté séduisent et séduiront toujours, sans oublier les admirables légumes dont il ne faut pas méconnaître tous le mérites.

Les prix d'honneur (Médailles d'or.) ont été partagés, ceux du Ministère de l'Agriculture, entre les Roses dont la floraison à point, les riches coloris, le choix des variétés bien réussi par Lévêque et fils, ont largement justifié cette récompense et les arbres fruitiers de toutes et belles formes, signés Nomblot qui s'évertue à maintenir l'incontestable réputation de l'établissement Bruneau.

Je passe à la grande médaille d'or du département de la Seine qui échoit à Truffaut pour ses plantes de serre sur lesquelles je reviendrai en détail plus loin, je te signalerai aussi la médaille d'or, prix de la Ville de Paris, qui été attribué, à...

Devines-tu ? Oui, hein ; qui a été attribuée, comme les années précédentes, à la *Societé de Secours mutuels* des jardiniers de la Seine pour leur toujours remarquable collection de *grosses* légumes.

Et maintenant si tu veux du joli, de l'art, du goût, du fini, regardons, admirons ce qu'a produit l'art du fleuriste, en garnitures de salon, de cheminée, de table, de jardinière ; jamais l'exposition décorative n'était arrivée à un tel degré de perfection, de charme et de quantité, les fleuristes se réveillent, tant mieux, il y a là un bel enseignement par les yeux à retenir et à imiter par tous les fleuristes de province.

C'est assurément le clou de 1902. Aussi le prix des Dames patronnesses accordé à M. Ponceblanc doit-il rejaillir sur tous les exposants de cette section.

Voici enfin les prix offerts par MM. Vilmorin, Lecocq Dumesnil, le Maréchal Vaillant, le Dr Andry, Joubert de l'Hiberderic dont bénéficient les enfants d'Antoine Chantin avec leurs plantes de serre si *connues* qu'elles se passent d'éloges ; Lesueur, orchidophile, Moser, pour ses azalées pontiques et ses Rhondodendrons, Laurent, de Limoges pour toute une vaste collection de Conifères et Rothberg pour ses rosiers et ses roses, sans oublier le prix offert par la Société à Charles Simon notre distingué *Phyllocacteur* et... puisque tu es à deux pas du Val d'Osne, enfourche ta bicyclette, traverse les bois du Cermorand et annonce à la Société qui a exposé ses motifs en fonte, femmes et animaux, qui ont contribués pour beaucoup à l'ornementation des jardins, que le jury lui a accordé le prix d'honneur de l'Industrie.

Maintenant que je t'ai présenté superficiellement les hauts lauréats, entrons chez les autres, non moins méritants, selon leurs spécialités.

. . . . . .

Avant il faut te dire que, par la pluie, Mme E. Loubet, gracieuse comme c'est le devoir de toute bonne présidente, est venue au bras de M. Decrais, ministre des Colonies, et accompagnée de M. Jean Dupuy, ministre de l'Agriculture,

accomplir, l'agréable et traditionnel pèlerinage horticole au lieu et place de son époux retenu par d'autres impérieuses obligations (cliché); elle s'est extasiée, et, pendant ce temps, M. Dupuy, entouré de MM. Tisserand, Vassillière, Ch. Deloncle, Dabat, Cabaret, Lépine, le colonel Bataille, du Bureau de la Société, des Jurés, etc., attachait sur la poitrine d'un des vétérans de l'industrie horticole, Martre, le constructeur d'appareils de chauffage, dont les 82 années n'ont pas abattu l'énergie, la croix d'officier du Mérite agricole ; quant à Cogneau, jardinier de mérite à Draveil, et Chenu, un de nos vétérans aussi du jardinage, ils reçoivent celle de chevalier aux applaudissements de tous ; puis il tire deux palmes académiques dont il remet une à Georges Gibault, savant autant que dévoué bibliothécaire de la Société, et ce aux applaudissements frénétiques.

Ensuite... on s'en fut déjeuner chez Ledoyen, maison que je n'ai pas besoin de te recommander, car tu la connais !

Les discours commencent, le Président remercie, et M. Jean Dupuy déclare sa succession de ministre ouverte, et ajoute que, pendant comme après, il sera toujours des nôtres ! Oh, alors, ma bonne ! ma chère ! à ce mot de... portefeuille libre...

Le soir, banquet au Palais d'Orsay. Belle salle, bonne cuisine, bon vin. Voici de la réclame ou je ne m'y connais pas, discours sans... *faim* et du président de la Société, et de Deloncle, chef du cabinet du ministre qui s'en est fort bien tiré, ainsi que d'un conseiller municipal, Maurice Quentin, qui a fait espérer que les Serres seraient conservées par la Ville.

Fiat voluntas tua, puisque telle est sa *volonté*, j'allais dire *fatalité*, puis de Truffaut qui a rendu hommage aux membres de la Commission d'organisation des expositions et en particulier de Vacherot qui rejette les fleurs sur Deny.

Que de fleurs, trop de fleurs ; puis d'un conseiller général, peut-être bon garçon, mais orateur médiocre, etc., etc., jusqu'à notre confrère Bourguignon qui a remercié au nom de la Presse horticole, et ce en vers, oui ma chère amie, en vers ! (1)

Ton affectionné,

(*A suivre.*)

LUCIO.

(1) Les devoirs que nous imposent l'actualité nous obligent à ajourner la *suite* des « Lettres sur l'horticulture au Concours agricole ».

CONNAISSANCES UTILES

LA CONSERVATION DES TIGES DE RHUBARBE

Un procédé très simple pour conserver les tiges (pétioles) de Rhubarbe pour l'hiver consiste à les couper en petits morceaux comme on le fait pour les tartes, à en remplir des bouteilles ordinaires, y verser ensuite de l'eau fraîche pour que la Rhubarbe soit complètement recouverte, puis la boucher hermétiquement. On place ensuite les bouteilles dans une cave, sans lui faire subir auparavant aucune cuisson. Au bout de quelques mois, la Rhubarbe est aussi fraîche que celle que l'on cueille dans les jardins aux mois d'avril et de mai.

Pour ce genre de conserve, il faut prendre de préférence les tiges de la seconde pousse des plantes, soit celles de juin ou juillet. Les groseilles vertes à maquereaux se conservent aussi parfaitement par ce même procédé.

Ces délicieuses conserves, qui sont si simples à préparer, peuvent rendre de précieux services aux ménagères, surtout pendant les hivers où l'on manque de fruits, comme cela a été le cas cette année dans beaucoup de pays.

FRIDA B. DE CRISSIER.

CHAULAGE DES CHOUX

Le chaulage des Choux consiste à répandre au printemps ou à l'automne, avant le buttage, sur les feuilles, autour du plant et à la surface du sol de la plantation, de la chaux finement pulvérisée, de manière à en former une mince couche.

Pour effectuer cette opération, on choisit de préférence un temps humide et le soir.

La chaux en poudre accumulée par le buttage autour du collet se mélange intimement avec la terre voisine et contribue si puissamment à l'accroissement du végétal qu'au bout de quelques jours les pieds de choux ont grossi d'une façon inespérée. La différence entre les choux chaulés et non chaulés est tellement frappante, que l'on est porté à croire, lorsqu'on le constate, qu'il s'agit de plantations faites à des époques différentes et que les choux non chaulés

n'ont pas reçu les mêmes soins, binages, arrosements, etc...

Voici ce qu'écrivait M. Georges Ville à M. Dumas, professeur d'horticulture à Auch, qui lui faisait part de sa découverte, à propos du chaulage des choux :

« L'action si favorable de la chaux que vous me signalez tient, selon toute vraisemblance à l'action décomposante qu'elle exerce sur les éléments de fertilité du sol qu'elle fait passer de l'état d'éléments assimilables en réserve à l'état assimilables actifs. »

C'est un stimulant simple et peu coûteux qui est à recommander; car les résultats sont avantageux.

La chaux a, paraît-il, encore l'avantage de détruire les spores du parasite qui produit la maladie de la *hernie* ou du *gros pied*.

OMNIS.

NOUVELLES DIVERSES

La maladie des abricotiers. — Dans diverses régions de l'Europe centrale, les abricotiers ont passablement souffert pendant ces derniers temps froids et pluvieux. Beaucoup de leurs rameaux se sont desséchés, après avoir fleuri et même développé leurs feuilles Ce dépérissement partiel des branches provient de diverses causes.

Le desséchement fréquent des rameaux est souvent causé par des *Bostriches* vivant dans le bois, puis aussi par de petits Coléoptères (*Rhynchites conicus*) qui rongent la base des pousses. D'autres fois aussi, c'est un champignon microscopique (*Cytospora rubescens*) qui attaque et détériore la base des jeunes pousses.

On ne connaît pas d'autres moyens préventifs contre ces diverses maladies, que celui d'enlever soigneusement tous les rameaux malades et de les détruire immédiatement en les mettant au feu.

O. B.

BIBLIOGRAPHIE

Les Roses cultivées à l'Hay en 1902. — *Essai de classement.* Il n'est pas un amateur de Roses qui ne connaisse, du moins de nom, la merveilleuse Roseraie qu'un amateur très distingué, M. Gravereaux, a installée à l'Hay, près Bourg-la-Reine.

Là, il a su réunir, au prix des plus grands sacrifices, de travail, de temps et d'argent environ 6.800 rosiers de tous les genres, types et variétés, classés et étiquetés méthodiquement.

Il ne suffisait pas à M. Gravereaux d'avoir créé une Roseraie modèle, il a tenu à ce que le fruit de ses études ne fut pas perdu pour ceux qui ont le culte de la Reine des fleurs et ne peuvent venir sur place, l'admirer et l'étudier. Dans un premier catalogue, forcément incomplet, paru en 1900, il a décrit le résultat de ses premiers travaux sur 4.500 variétés.

Dans une nouvelle édition qui vient de paraître, ayant pour guide dans son classement un rosiériste de mérite, M. Crépin, directeur du jardin botanique de Bruxelles, et pour collaborateurs des maîtres, en l'art rosicole, MM. D. Bois et Gérome, du Muséum de Paris, Cochet-Cochet de Coubert, M. de Vilmorin etc., M. Gravereaux a classé par sections, par groupes, par genres, par espèces, par variétés tout ce qui sa roseraie, qui s'est de beaucoup enrichie, contient de merveilles tant comme collection botanique que comme collection horticole et dont le nombre atteint 6.800 var., chaque genre est décrit botaniquement avec un soin et une minutie hors ligne ; et chaque variété porte outre la description de son coloris, le nom de son obtenteur et la date de sa mise au commerce.

Avec le plan et la vue d'ensemble nous trouvons dans cet ouvrage, de nombrsuses gravures en couleur et en noir, qui viennent l'agrémenter et en faire un ouvrage de luxe et d'instruction qui sera consulté avec fruit par tous les amateurs et cultivateurs de roses.

Cette œuvre restera comme un document inséparable de l'histoire de la Reine des fleurs (1).

L. C.

(1) Vol. 230 pages, 15 francs.

LE MONITEUR

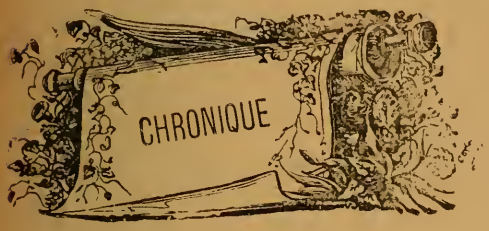
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

CHROMOLITHOGRAPHIE: 1. MILTONIA SPECTABILIS (type); 2. M. MORELIANA; 3. M. VIROINALIS (ORCHIDÉES BRÉSILIENNES)

Chronique : Au ministère de l'Agriculture. Distinctions honorifiques. Les Récompenses accordées à l'Horticulture dans les Concours régionaux de 1902. Nominations. Ecole nationale supérieure d'agriculture coloniale. Les Expositions françaises pour 1902. Lyon, Versailles. Expositions étrangères. Association de l'ordre national du Mérite agricole. Résultats du concours pour la création d'un jardin public à Valence-sur-Rhône. Nécrologie : *Lucien Chauré.* — Les Orchidées : Le Miltonia spectabilis et ses variétés : *B. de Crissier.* — Cypripedium hybride : Empereur des Indes : *O. Ballif.* — Les plantes alpines : La Thymélée des Alpes : *H. C.* et *B. de Crissier.* — La Cloque du pêcher : *Le Chevalier.* — Le Tropæolum Patagonicum *Helcey.* — Les fruits à l'exposition d'Epernay (suite) : *Alph. Dachy.* — Lettres horticoles : L'Horticulture au Concours agricole (suite). A l'Exposition d'horticulture (suite) : *Lucio* et *Zina.* — La chasse aux insectes : Contre les Courtilières : *A. B.* — Le nouveau Ministre de l'Agriculture : *L. C.* — Petite Poste. — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Capucine tubéreuse, Lunaire annuelle, Lunaire (fruits), Orobe printanier, Corydalle jaune.



Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques.* — Par décret du 3 juin ont été nommés :

Chevaliers de la Légion d'honneur : *M. Gravereaux*, (Jules-Léopold), rosiériste amateur à l'Hay (Seine). Membre de la S. N. d'H. de France, créateur d'une Roseraie modèle pour l'étude et la classification de toutes les variétés de Roses. Publications sur les Roses. Lauréat de l'exposition universelle de 1900, et de nombreux concours et expositions en France et à l'Etranger; plus de vingt ans de pratique horticole.

M. Soula (L.-T.-M.), professeur d'agriculture de l'Ariège, à Foix.

Nous adressons tout particulièrement nos plus vives félicitations au nouveau chevalier M. Gravereaux, car, ainsi que nous l'avons déjà dit, cet amateur distingué a su faire un bel usage d'une fortune honnêtement acquise comme associé dans la maison du *Bon marché*, et preuve d'une grande intelligence, en créant, à l'Hay, une œuvre qui est autant d'utilité générale et scientifique que d'agrément personnel, aussi cette juste récompense sera-t-elle favorablement accueillie par le monde horticole,

Mérite agricole. Officiers : M. Dard (L. E.), constructeur d'instruments horticoles à Paris.

Chevaliers : MM. Désert (Alcide), horticulteur à Saint-Saulve (Nord); Dusart (Louis), horticulteur grainier à Valenciennes (Nord); Manceau (Paul), lieutenant au 107e régiment d'infanterie. Publications et études horticoles et géologiques. Dessinateur au *Moniteur d'Horticulture* (Kif); Picart (Lucien Félix), jardinier à Boulogne-sur-Seine.

Médaille d'honneur : M. G. A. Legendre, jardinier chez Mme Davillier à Margency (Seine-et-Oise).

Les Récompenses accordées à l'Horticulture dans les Concours régionaux de 1902 — *Foix* 1r Juin — *Horticulture* : Prix d'honneur : Objet d'art et 1000 fr. à M. Dupuy (Pierre), au Bariol, près Pamiers — Médailles de bronze et 500 fr. : M. Debrien (Vincent), jardinier à Foix et M. Dancio (Jacques), jardinier à Mirepoix (ar^t de Pamiers).

Arboriculture — Objet d'art (non décerné) Médaille de bronze et 200 francs, à M. Bénazet Pierre, pépiniériste à Pamiers.

Produits de l'horticulture : (Or) — M. Delrieu Vincent, à Foix; (Argent Grand Module) M. Barthe, pépiniériste à Pamiers ; (Argent) M. Bedos (Germain), à Lanéjouls (Aveyron), M. Faure (Charles) à Foix, M. Baudin à Laloque d'Olmes (Ariège).

Exposition et concours pour l'emploi de l'alcool dénaturé. — L'exposition qu'a tenue, à la galerie des machines, le Ministère de l'Agriculture pour le développement à donner à la

consommation de l'alcool dénaturé, a fermé le 2 juin sur un véritable succès qui portera ses fruits.

Avec quelques perfectionnements aux appareils de chauffage, d'éclairage et de traction déjà existants, il est à prévoir, pour un avenir prochain, que l'alcool, production essentiellement nationale luttera avec le pétrole, introduction étrangère, et ce, au grand avantage tant des consommateurs que des producteurs.

Aussi ne peut on que féliciter, M. Jean Dupuy, de son initiative, et MM. Vassillière, Dabat, Ch. Deloncle, Famechon, Comon, Mesnier, Wirion, A. Deny, etc, qui ont chacun leur part de mérite dans la réussite de l'exposition et des concours d'automobiles.

Nominations : M. Hornez (M. E. J.), inspecteur général des Haras est nommé directeur des Haras, au Ministère, en remplacement de M. P. Plazen admis à la retraite.

Ecole nationale supérieure d'agriculture coloniale. — Le *Journal officiel* du 28 mai publie le rapport et le décret instituant au Jardin colonial de Nogent-sur-Seine une *Ecole nationale supérieure d'agriculture coloniale*, pour permettre aux jeunes gens désireux d'occuper des fonctions dans l'administration agricole coloniale, etc., de posséder toutes les connaissances, etc, etc.

Les considérants et les conditions d'admission insérés à *l'Officiel*, pourront être consultés par les intéressés.

Ont été nommés professeurs : Chaire d'agriculture coloniale, M. Jean Dybowski. — Culture des plantes alimentaires, M. Chalot. — Botanique coloniale, M. Dubard. — Technologie coloniale, M. Paul Ammann. — Zootechnie coloniale, M. Malèvre. — Génie rural colonial, M. Max Ringelmann. — Pathologie végétale, M. le Dr Delacroix. — Hygiène coloniale, M. le Dr Loir. — Economie rurale coloniale, M. Daniel Zolla. — Administration coloniale, M. André You.

Les avantages qu'on retirera de cette nouvelle institution, dont le besoin ne se faisait pas absolument sentir, compenseront-ils les importantes dépenses dont M. Decrais vient de léguer toute la charge à son successeur, M. G. Doumergue?

Expositions françaises pour 1902. — *Lagny* (S.-et-Marne), du 13 au 15 septembre, Exposition organisée par la S. d'H. de l'arrondissement de Meaux.

Beauvais (Oise), du 14 au 22 juin, à l'occasion du Concours régional agricole, exposition de tous les produits de l'horticulture et de l'apiculture organisée par la S. d'H. de Beauvais, boulevard de la Gare. S'adresser à M. Raviart, président, Rue St-Jean, 54, à Beauvais.

Amiens (Somme), du 28 au 30 Juin.

Elbeuf, du 8 au 11 novembre (Chrysanthèmes).

Armentières (Nord) du 9 au 10 novembre (Chrysanthèmes).

Lyon. *Exposition du 28 mai : Fête florale, de la S. d'H. pratique du Rhône*, très réussie sur le Cours du Midi, où un jardin à la française a été dessiné et garni par des exposants comme Rivoire (plantes fleuries), Charmet (Géraniums de toute beauté), Schwartz (plantes à massifs), Pernet-Ducher (roses) etc., c'est tout dire!

Félicitations, ainsi qu'au président M. R. Gérard et au secrétaire général, M. G. Chabanne, qui se sont surpassés, etc.

Succès bien justifié pour la maison Rivoire père et fils qui enlève le grand prix d'honneur pour ses différents lots et le prix d'honneur de la section maraîchère pour ses remarquables collections de légumes.

Pernet-Ducher reçoit le prix d'honneur pour la section des roses : c'est assez naturel! puis L. Lille et A. Morel, *ex æquo*, Jean Beurrier et C. Jacquier, se partagent ceux de la floriculture et de l'arboriculture, pendant que Bernaix reçoit le diplôme d'honneur de la *S. N. d'H. de France*, etc.

Puis, on nous annonce que *seront* décorés du Mérite agricole, comme officiers : Antoine, Rivoire et Jean Beurrier; comme chevaliers, J. Combet, Joannon, A. Barret, F. Darvieux... quand le ministre aura signé!

C'est un nouveau système qui, croyons-nous, n'est pas à propager. Autrefois, on était décoré... quand on l'était! aujourd'hui, on est tellement pressé de jouir, qu'on l'est avant de l'être!

Ceci rappelle la charge de régiment créant une nouvelle hiérarchie de grades.

Un civil demandait à un lieutenant quel était son grade : *Pas encore capitaine*, répondit celui-ci.

Il en sera bientôt de même pour le Mérite agricole.

Si on vient à demander à notre ami Rivoire, quel est son grade dans l'ordre du Mérite agricole, il devra répondre modestement : Pas encore Officier !

VERSAILLES. *Exposition du 31 mai* : Impression facile à résumer.

L'exposition de Paris regardée par l'envers de la lorgnette ! avec les mêmes exposants dont beaucoup en moins.

Plantes ? les pareilles ! ou du moins *les mêmes*, pour la majeure partie.

Différence sur les trente années précédentes ? Aucune ! Même tente, même emplacement, même disposition, mêmes genres de plantes, même temps, (de la pluie), même monotonie et par suite... lassitude ! heureusement, l'excellente musique du Génie qui compense.

Si la Société de Versailles veut ramener à elle le public qui la fuit, quelle fasse du nouveau et surtout quelle choisisse une autre date et ne mette pas son exposition cinq jours après celle de Paris.

Le grand prix d'honneur est attribué aux roses dont Levêque et fils exposaient le plus beau lot.

Expositions étrangères. — GEMBLOUX (Belgique), 6 et 7 juillet 1902. Exposition de roses et de rosiers (24 concours).

GAND, 18 au 26 avril 1903. Le programme de la XVe exposition internationale d'horticulture organisée par la *S. R. d'agriculture et de botanique* de Gand, vient de paraître. (670 concours avec récompenses sont ouverts.)

Association de l'Ordre national du Mérite agricole. — Le Comité-Directeur de l'Association de l'ordre national du Mérite agricole informe les membres de l'association et toutes les personnes décorées du Mérite agricole qu'une réunion de l'association aura lieu à Beauvais, à l'occasion du concours régional agricole, le jeudi 19 juin dans une salle mise à sa disposition par M. le commissaire général du concours. Des affiches indiqueront l'heure et le lieu exact de la réunion.

Un dîner amical aura lieu dans la soirée, sous la présidence de M. Marcel Vacher, ancien député, président de l'association. Les personnes désireuses d'y assister pourront se faire inscrire pendant la réunion, ou au siège social de l'association, 61, boulevard Barbès, à Paris (18e).

Résultats du Concours pour la création d'un jardin public à Valence-sur-Rhône : Le 13 mai, le jury d'examen à classé comme suit les projets présentés : Premiers (ex æquo) MM. Jules Vacherot paysagiste, jardinier de la Ville de Paris et Ed. Redont, architecte paysagiste à Reims.

Pas de deuxième.

Troisième, M. Touret, architecte paysagiste à Paris, viennent ensuite MM. Linossier, à Paris et MM. Péan père et fils à Paris.

Nécrologie. — La France tout entière et même l'étranger ont été douloureusement frappés de stupeur à l'annonce du cataclysme qui a détruit une des plus belles parties de notre grande colonie américaine, La Martinique ! où des milliers de Français de cœur ont trouvé la mort la plus affreuse.

Nous serons sobre de détails, tous les ont connus par la voie de la Presse. Mais nous ne pouvons que regretter la disparition, outre les nombreuses cultures locales, de celle du Jardin botanique de Saint-Pierre, de son savant directeur M. Nollet, ancien élève de l'Institut agronomique, et de toute sa famille à la mémoire de qui nous rendons un respectueux hommage.

Créé il y a près d'un siècle, ce Jardin des plantes rendait les plus grands services au point de vue de l'acclimatation des végétaux européens, de l'échange des végétaux exotiques et des dons qu'il faisait soit à l'étranger, soit dans l'île.

Il renfermait d'admirables collections de palmiers, et plantes à produits alimentaires : caféiers, cacaoyers, cannes à sucre etc..., qu'un élevage spécial permettait de propager dans nos diverses colonies françaises.

C'est un sujet qu'on ne peut aborder sans que le cœur saigne ; il reste à la mère patrie un grand devoir à remplir, celui de venir en aide aux malheureux qui ont pu échapper à la mort mais non à la ruine, souvent plus terrible.

Une souscription nationale est ouverte : il y a là pour tous les Français une occasion de faire œuvre de générosité ; que toutes les bourses, petites ou grandes, s'ouvrent, que tous viennent en aide à ceux qui souffrent, et mettent en pratique la grande maxime du Christ : *Fraternité ! Charité !*

LUCIEN CHAURÉ.

LE MILTONIA SPECTABILIS

ET SES VARIÉTÉS

Le *Miltonia spectabilis*, ainsi que ses admirables variétés *Moreliana* et *virginalis*, que représente notre belle chromolithographie sont des Orchidées épiphytes originaires des zones tempérées du Brésil, où elles croissent toujours dans des forêts sombres et humides, vivant généralement fixées dans une couche de mousses ou de lichens sur les branches d'arbres de moyenne taille.

On doit donc les cultiver de préférence dans la partie ombrée d'une serre tempérée et humide, puis donner à leur compost une humidité constante pendant toute leur croissance. On les rempote le plus souvent dans des paniers peu profonds que l'on suspend près du vitrage de la serre, puis dans un compost très aéré et perméable formé en parties égales de fibres de polypode et de sphagnum vivant, le tout reposant sur un bon drainage. Leurs tiges florales se développent à la base des pousses à demi aoûtées, déjà quelques semaines avant l'épanouissement des fleurs, qui a ordinairement lieu dès juillet en septembre; leurs magnifiques fleurs, dont le parfum suave rappelle celui de la Jonquille se maintiennent pendant cinq à sept semaines dans tout leur éclat, mais à la condition que les plantes se trouvent placées dans un milieu dont la température n'est pas trop élevée pendant leur floraison.

Le *Miltonia spectabilis* et ses diverses variétés sont importés chaque année du Brésil en quantité en Europe, et ce sont maintenant des Orchidées qui sont abordables à toutes les bourses grâce à la modicité de leur prix.

Le *Miltonia spectabilis* type est une ancienne espèce qui est déjà connue et répandue depuis 1837 dans les serres de l'Europe. Ses pseudo-bulbes oblongs et comprimés se terminent par deux feuilles. L'inflorescence ou le scape, qui est grêle, se termine par une fleur ayant jusqu'à 10 centimètres de diamètre, à divisions blanc crème avec un large labelle étalé d'un pourpre violacé à sa base et devenant par teintes dégradées en rose, et puis en blanc sur les bords.

La variété *rosea* diffère du type par le coloris de son labelle qui passe d'un riche cramoisi au rose tendre, tandis que dans la chaste variété *virginalis*, toutes les divisions sont d'un blanc plus ou moins pur, sauf une macule pourprée violacée à la base du labelle.

La variété *Moreliana* est la plus remarquable et la plus recherchée. Elle fit sa première apparition en 1846, chez un des premiers Orchidophiles français, M. Morel, qui cultivait déjà à cette epoque une charmante collection d'Orchidées dans sa propriété de Saint-Mandé près de Paris. Les divisions de ses fleurs sont d'un violet foncé éclatant et son superbe labelle cunéiforme est fortement strié de rouge ponceau sur un fond rose violacé.

Le rempotage des exemplaires de *Miltonia spectabilis* et variétés qui en ont besoin doit se pratiquer en avril-mai, au moment où leurs jeunes pousses commencent à se développer, puis il faut avoir soin, de leur faire, lorsque cela est nécessaire, des surfaçages avec des têtes de sphagnum vivant, afin d'entretenir constamment la bonne marche de leur végétation.

Une fois leur floraison terminée, il faut modérer un peu les arrosages, surtout pendant l'hiver, mais sans cependant laisser le compost se dessécher complètement, car leurs pseudo-bulbes, ainsi que leurs feuilles, prendraient vite, dans ce dernier cas, cette teinte jaune qui leur est fréquente et qui indique du reste de suite un vice de traitement.

B. DE CRISSIER.

CYPRIPEDIUM HYBRIDE

EMPEREUR DES INDES

Le *Journal of Horticulture* de Londres a publié dans sa dernière livraison, la gravure en grandeur naturelle du plus grand

1. MILTONIA SPECTABILIS (TYPE)

2. VAR. MORELIANA 3. VAR. VIRGINALIS. (ORCHIDÉES DU BRÉSIL)

10 JUIN 1902

Cypripède connu jusqu'à présent. Ce gain remarquable, obtenu dans le grand établissement de MM. Sander, à Saint-Albans, dédié au Roi Edouard VII, Empereur des Indes, est une Orchidée hybride dont la parenté n'est pas certaine. Ce *Cypripedium* se rapproche du groupe des *C. Harrisianum* ou du *C. callosum*. Les énormes fleurs de la plante exposée au meeting de la Société Royale d'horticulture de Londres, qui a décerné à cette nouveauté un certificat de mérite, mesuraient quinze centimètres de diamètre en hauteur et en largeur; le sépale dorsal supérieur ou pavillon était large de huit centimètres au centre.

C'est un métis d'une vigueur extraordinaire qui a été fort admiré lors de sa présentation.

O. Ballif.

LES PLANTES ALPINES

La Thymélée des Alpes (*Daphne Cneorum*, L).

Là-haut, près du ciel, au sein de l'alpage,
Dans les blancs rochers du Jura vaudois,
Le doux Thymélée à la fleur en croix
Parfume et bénit tout son voisinage.

Là-haut, tout le long de l'agreste crête,
Sa fleur incarnat chante nuit et jour
Sous le gai soleil sa chanson d'amour
En sa mélodie austère et discrète.

Là-haut, loin du bruit, loin des cris du monde,
Il s'étale heureux sous un ciel bien clair,
Et sa fleur suave aux couleurs de chair
Jette son encens partout comme une onde.

Là-haut, ombragé par les grands sapins,
Le brillant Daphné coule en paix sa vie,
Et quand je le vois il me prend envie
De vivre avec lui, loin des grands chemins;

De vivre là-haut, par-dessus la nue,
Près des grands sommets, dans l'air lumineux,
Loin des chants moqueurs et des cris haineux,
Dans la douce paix, du monde inconnue.

Là-haut, je voudrais transporter ma tente,
Vivre à tout jamais calme, près des cieux,
Servir le Seigneur d'un cœur plus joyeux
Près des Thymélées aux fleurs ardentes.

H. C.

Le *Daphne Cneorum* est une ravissant plante sous-ligneuse des Pyrénées et du midi de la France, de la Lombardie et du Tyrol, des Carpathes et de la Russie méridionale, que l'on rencontre également dans quelques rares localités, près de la Grande Chartreuse, dans le Dauphiné, à Morastel (Isère), dans la vallée de Joux en Suisse, à la Brévine dans le Jura neuchâtelois, sur le Hauenstein dans le Jura soleurois, ainsi que sur le Salvatore près de Lugano, dans la Suisse italienne. On la trouve à des altitudes variant entre 1.000 et 1.400 mètres, toujours sur des pentes sèches et ensoleillées, où elle est parfois si abondante qu'elle tapisse et recouvre entièrement le sol. Dès la fin de mai et au commencement du mois de juin, l'époque normale de son admirable floraison, les champs de Thymélées des Alpes se reconnaissent de fort loin, grâce à l'abondance et à l'éclat de leurs fleurs, ainsi qu'à leur odeur pénétrante qu'on perçoit déjà à distance.

Voici ce que nous écrivait, au sujet de ce charmant petit arbuste, notre ami, H. Correvon, Directeur du Jardin alpin d'acclimatation de Genève.

« Le *Daphne Cneorum*, L. est le plus gra-
« cieux, le plus brillant, le plus suave de
« tous les Daphnés ou Bois-Gentil. C'est
« une plante des plus populaire en Angle-
« terre, où on en fait des bordures, des ta-
« pis, des garnitures de rochers, mais que
« l'on rencontre rarement dans nos jardins
« du Continent. Elle n'est cependant pas
« délicate, mais n'aime pas la transplanta-
« tion. Une fois en place, dans un sol pro-
« fond et plutôt compact, au grand soleil,
« elle s'étale de tous côtés, forme de larges
« touffes, mais il faut se garder d'y toucher,
« car elle périt généralement des suites
« d'une transplantation ou d'un dérangement
« chez les racines. La Thymélée des Alpes
« croît sur les sols calcaires, entre les fissures
« des rochers et toujours en plein soleil.

« Elle forme de charmants gazons rose vif
« et répand un parfum pénétrant délicieux.
« Les pentes du Marchairuz, dans notre Jura
« vaudois, en Suisse, sont un lieu de pèle-
« rinage annuel pour toute une catégorie
« de gens de bon goût qui aiment à aller
« sur place admirer les charmes de cet ar-

« brisseau couché et rampant, aux innom-
« brables fleurs roses.

La perle de nos monts qu'aucune autre n'égale
C'est le brillant Daphné qu'on trouve au Marchairuz;
Mieux encor que le lys c'est la fleur idéale.
Vrai bijou rayonnant sur l'aride talus.
Chaque année, au printemps, nous gravissons l'arête
Qui mène au pâturage où reluit son éclat;
Et là, sous ce tapis qui, du bas à la crête,
Anime le rocher de son rose incarnat,
Noyant dans son encens les ennuis de notre âme
Nous ne connaissons plus que joie et que repos;
Alors, montant au ciel que sa beauté proclame,
Nos cœurs, pour louer Dieu, se sentent plus dispos.

« C'est bien la plus idéale d'entre nos « fleurs alpines et nul n'en disconviendra « qui l'a jamais vue en place ou qui l'a intro- « duite dans son jardin. Sa multiplication « est chose assez laborieuse. Au Jardin « alpin d'acclimatation de Genève, nous la « bouturons à froid en été ou bien nous la « greffons sur le *Daphne Mezereum*, le Bois- « Gentil de nos bois ou mieux encore sur « le *D. Laureola*. Quant aux semis, nous en « faisons toutes les fois que nous pouvons « en récolter des graines, mais c'est chose « très rare, car cet arbuste charmant est « presque toujours stérile. En Angleterre, « on le multiplie aussi par marcottes, mais « ce système est long et à délaisser pour don- « ner la préférence au bouturage.

« Sur les pâturages du Jura suisse, il « existerait à certains endroits une variété « de ce Daphné à fleurs blanc pur, mais cet « albinos est excessivement rare. Je n'en ai « découvert moi-même qu'une seule touffe « jusqu'à présent.

B. DE CRISSIER.

LA CLOQUE DU PÊCHER

On sait que la maladie de la Cloque sur le pêcher est produite par un champignon microscopique, le *Taphrina deformans* ou *Exvaseus deformans*, et qu'elle est causée principalement par les variations atmosphériques, les temps froids et pluvieux qui favorisent le développement des champignons.

On ne connaissait pas d'autre remède que celui de supprimer les feuilles, mais alors on supprimait aussi la végétation, et les bourgeons, déjà atrophiés, ne pouvaient reconstituer de bonnes branches fruitières; il est vrai qu'on pouvait aussi, comme préservatif, employer les auvents et les toiles, mais ce n'était pas toujours suffisant.

Il y a quelques années, M. de la Bastie, président de la Société pomologique de France, préconisa les aspersions à la bouillie bordelaise comme remède préservatif avant la végétation; il assurait que depuis qu'il employait ce moyen, il n'avait plus eu de cloque.

Nous avons essayé nous-même ce remède. Il n'y a pas d'auvents, et les pêchers sont appliqués au mur sud-est de notre maison.

Tous les ans, au commencement de mars, aussitôt après la taille, qui se pratique, on le sait, aussitôt que les boutons à fleurs sont bien visibles, nous avons fait une ample pulvérisation de bouillie, sulfatée à 3 0/0, sur l'espalier de pêchers, murs et arbres; en employant la bouillie bourguignonne, que nous trouvons plus propre que la bouillie bordelaise et qui retient un peu mieux le sulfate de cuivre, la cloque a disparu.

Dans la Californie il existe des cultures considérables de pêchers en plein air; la cloque se produit sur une large étendue dans toutes les localités humides; les pertes éprouvées se chiffrent par millions.

Pendant plusieurs années, on a essayé divers traitements, notamment les applications de soufre, elles n'ont eu aucun succès, mais on a reconnu que les pulvérisations avec les sels de cuivre sont plus efficaces que celles faites avec tous les autres produits.

On a traité alors les arbres à la bouillie bordelaise et on a pu sauver 85 à 98 0/0 du feuillage des pêchers: on a même remarqué plus de vigueur sur les arbres sulfatés.

Les arbres doivent être soumis au traitement à chaque saison comme la vigne; les pulvérisations doivent être faites par un temps calme, vers le milieu de la journée.

Nous engageons nos collègues à sulfater leurs pêchers comme ils sulfatent leurs vignes et ils ne verront plus paraître la cloque.

LE CHEVALIER.

LE TROPÆOLUM PATAGONICUM

Un de nos correspondants de Buenos-Ayres, nous informe que, dans le sud de l'Argentine. on se livre à la culture d'une Capucine tubéreuse qui rend de grands services pour l'alimentation, d'autant qu'elle vient très bien dans des terrains secs et arides, silico et argilo calcaires.

La variété cultivée est le *Tropæolum tuberrosum Patagonicum* à racines charnues, comestibles et supérieures, comme qualité, aux autres variétés connues.

Il est convaincu que cette culture en France, serait très lucrative.

Rappelons qu'il en existe une variété

CAPUCINE TUBÉREUSE (VILMORIN).

connue chez nous, originaire du Pérou et de la Bolivie, qui n'a pas, jusqu'à présent, obtenu un grand succès.

La chair des tubercules est aqueuse et d'un goût peu agréable; aussi malgré sa facilité de culture, puisqu'il suffit tout simplement de planter les tubercules à environ 60 centimètres de distance, de donner quelques façons et de récolter à l'approche de l'hiver, cette culture ne s'est pas propagée.

On prétend que confits au vinaigre, ces tubercules donnent un très bon condiment; cela peut être. De même que cuits et gelés, ils sont aussi très agréables. Mais si cette variété signalée lui est supérieure, peut-être la cultivera-t-on avec plus de succès.

HELCEY.

LES FRUITS A L'EXPOSITION D'ÉPERNAY.

(*Suite*)

Les Brugnons, ou Pêches à peau lisse, étaient encore moins nombreux que leurs congénères velues. On cultive moins le Brugnon que la Pêche proprement dite, on préfère, on aime le velouté, le bel aspect de cette dernière; sa beauté se prête si bien à la décoration de la table; à mon avis, le Brugnon, les belles variétés de ces dernières années du moins, ne le cède en rien à la Pêche : sa robe est de soie et non de velours, voilà toute la différence.

Nous engageons les amateurs à donner plus de place à ces excellentes sortes, très fines à la condition expresse, toutefois, de les laisser archi-mûrir, et de ne les faire figurer sur la table alors que déjà la dissication commence, état qui est révélé par les nombreuses rides de la peau.

On divise, je ne sais trop pourquoi, les brugnons en deux catégories : les *Brugnons* proprement dits à chair adhérente au noyau, et les *Nectarines* à chair non adhérente, les uns et les unes sont exquis ou exquises, comme on voudra.

Quatre variétés enrichissaient les collections de l'exposition, d'abord :

Le *Brugnon violet*, antique sorte qui fit les délices de nos pères et continue à faire les nôtres. Variété très jolie, fertile, excellente, toujours recommandable. Maturité : septembre.

Le *Brugnon Galopin* se fait remarquer par sa belle apparence, par son volume surtout, c'est sans doute le plus gros des Brugnons, et aussi un des meilleurs. A cultiver partout. Maturité : 1re quinzaine de septembre.

Le *Brugnon Stanwick Elruge* est, quoique déjà ancien, relativement peu connu; c'est un beau et bon fruit qui mérite l'attention des amateurs. Maturité : courant de septembre.

Enfin le *Brugnon Victoria*, un peu plus répandu, pas encore assez cependant, sera un jour dans tous les jardins car c'est un

fruit de première ligne, parfait en tous points. Maturité : fin septembre.

Ayant pris l'habitude, dans l'intérêt de nos lecteurs, de compléter nos listes en signalant quelques sortes extra, manquant sur les tables de l'exposition pour diverses raisons, mais qui ne peuvent manquer dans les jardins, nous indiquons particulièrement le *Brugnon de Félignies* variété belge, originaire des environs de Tournai, rustique, vigoureuse, fertile, à fruit gros superfin mûrissant en août, et qui sera un jour une espèce de fond.

Nous en dirons autant du Brugnon *Précoce de Croncels*, le benjamin de Charles Baltet. Maturité : courant d'août.

Ah! Charles Baltet, les gourmets béniront ta mémoire tout le temps que Dieu leur permettra d'en manger les fruits.

Décrit il y a une soixantaine d'années par Ed. Morren dans la *Belgique horticole*, le *Brugnon Gathoye* s'était tout ou plus implanté dans la région de Liège, depuis peu de temps il commence à jouir d'une certaine faveur, c'est donc un revenant. A plusieurs reprises nous avons eu l'heureuse chance de le déguster, c'est un morceau exquis, super-exquis qui mûrit en Août.

Voici les raisins! les raisins en Champagne, dans cette contrée qui produit le vin le plus fameux du monde; les raisins, dis-je, sont des humbles : petits pampres, petits grains, petites grappes, mais grande vertu; c'est le triomphe de l'humilité!

Nous ne pouvons rien dire de ces variétés à vin de Champagne, n'étant nullement compétent en cette culture; M. Lina, viticulteur à Aÿ, exposait dans cette catégorie spéciale tout un lot bien instructif par sa présentation : la plupart des variétés figuraient par des fruits attachés à leur sarment feuillu, excellente idée qu'il serait désirable de voir généraliser, autant que possible, pour tous les fruitiers car ainsi la variété peut s'apprécier plus exactement.

Les raisins, comparables à ceux de la terre promise, on pouvait les admirer dans les caissettes présentées par la maison Salomon et fils de Thomery; pas très nombreuses les variétés, mais les plus belles et les meilleures. On remarque un *Chasselas doré de Fontainebleau, perfectionné*, spécial aux présentateurs : grappe superbe, grains moyens, d'une coloration ambrée sans pareille, tentante parce qu'elle laisse deviner toute la richesse de bonté de la chair et du jus, Le *Chasselas de Fontainebleau* doit former le fond de toute treille, en plein air comme sous verre, car en plus de sa qualité délicieuse il a le mérite de se conserver facilement pendant tout l'hiver . Maturité : septembre et octobre.

Le *Frankenthal* est bien beau dans sa peau d'un noir bleuté, et aussi bien bon avec sa chair fondante au jus sucré et parfumé. C'est le favori des jardiniers tant il se comporte admirablement, se montrant partout et toujours vigoureux, fertile et exquis. Pour la culture sous verre, ciselage rigoureux, conservation relative. Maturité octobre et novembre.

Le *Foster's white Seedling* est un raisin admirable par la forme allongée en olive de ses grains réunis en belle grappe énorme. Fertilité très grande, de qualité discutable car si son jus est abondant et rafraîchissant on peut trouver qu'il manque de sucre.

(*A suivre.*)

Alphonse Dachy,
Horticulteur.

LETTRES HORTICOLES

(*Suite.*)

L'HORTICULTURE AU CONCOURS AGRICOLE (1)

Maintenant, mon cher Lucio, j'y suis, je reprends mon questionnaire, tu veux, dis ?

— *Lunaria biennis foliis variegatis* ?

— Lunaire annuelle à feuilles panachées, de la famille des Crucifères, appelée vulgairement Monnaie du Pape, Herbe aux écus, Clé de montre ou Médaille de Judas; fleur violette, il en est aussi de blanches. Se sème depuis juin, on repique et on met en place à l'automne ; la fleur fait place à la graine enveloppée d'une espèce de parchemin blanc nacré ; lorsque la tige est séchée, on la coupe, elle dure très longtemps, et comme il en

(1) Suite du numéro du 10 mai.

est des Graminées et des Immortelles sèches, on

LUNARIA BIENNIS.

en fait des garnitures de vases !

— Bien ! *Orobus vernus* ?

— Orobe du printemps ; famille des Papilionacées, vivace, fleurs ressemblant un peu au Pois de senteur ; il en est de simples comme aussi à fleurs

LUNARIA (FRUITS).

doubles et à coloris bleu violacé, blanc ou panaché.

On sème d'avril à juin, on repique et on met en

OROBUS VERNUS.

place à l'automne ; on peut aussi diviser les pieds à l'automne.

Comme plante de bordure ou de rocaille, elle est très appréciée surtout pour sa floraison, qui commence dès avril, elle recherche la mi-ombre, et réclame une bonne terre légère, humide ; aussitôt sa floraison, on devra couper les tiges, et on peut espérer de nouvelles fleurs !

— *Corydalis lutea* ?

— Corydalle jaune Son nom générique vient

CORYDALIS LUTEA.

de *Korydalis*, qui, en grec, signifie *Alouette*, parce que l'éperon de cette fleur rappelle un peu le doigt postérieur d'une alouette..... c'est un peu tiré par les... pieds. Enfin ! son nom spécifique, *lutea*, veut dire jaune ! et, comme elle est classée dans la famille des Fumariacées on l'appelle aussi vulgairement : Fumeterre jaune.

La plante est vivace, gazonnante, venant en touffe, et donnant à profusion de jolies petites fleurettes jaunes d'or.

C'est la plante de rocaille et de muraille par excellence, elle fleurit dès mai et finit à l'automne.

On la multiplie par division des touffes au printemps ou par le semis aussi de printemps, on repique en pépinière et on plante... quand on veut.

Elle est indigène et se ressème d'elle-même !

— *Epimedium Alpinum coccineum* ?

— Là, nous nous trouvons en présence d'une gentille petite plante alpine à feuillage intéressant, à tiges grêles donnant de petites fleurs bizarres, à intérieur jaunâtre, à extérieur rouge, qu'on appelle Chapeau ou Bonnet d'Evêque, selon... qu'on est distingué, et qui s'épanouissent dès avril-mai.

La plante est indigène, vivace, et appartient à la famille des Berbéridées, elle est aussi bien plante de bordure que de rocaille ; pourvu qu'on lui donne de la terre de Bruyère, elle est enchantée.

On multiplie de boutures ou par division des pieds. Outre la variété *Alpinum*, il en existe nombre d'autres, dont je te reparlerai plus tard, aujourd'hui restons à ce que nous voyons.

— En fait de voir, cela est fort bien d'admirer la plante, mais il en est qui manqnent absolument de fleurs, et, malgré ta description sommaire, je

reste absolument aussi ignorante qu'avant : si tu me crayonnais un croquis, cela ferait mieux mon affaire.

— Oh bien non par exemple! tu rirais trop de moi! faut-il encore te les porter à domicile ?

— Eh bien, plains-toi donc quand tu y viens, à mon domicile et que... petite mère est là! tu n'as pas l'air de t'embêter...

— C'est bon, cela suffit! Oh une idée!

— Tu m'épates!

— Voici le représentant de la maison Vilmorin, il doit avoir sur lui l'album des gravures de fleurs édité par sa maison, nous allons-le lui demander, et pour ton intelligence, tu suivras ma description en voyant la plante. L'instruction par les yeux!

Ça va!

(*A suivre.*)

LUCIO et ZINNA.

A L'EXPOSITION D'HORTICULTURE.

(*Suite.*)

Paris, 27 mai 1902.

Ma chère Janie,

Hier soir, l'Exposition a fermé ses portes, par un temps relativement beau, après avoir encaissé 30.113 francs, dus à la générosité des visiteurs, qui n'ont pas eu à le regretter.

Grâce au temps frais que nous avons eu, toutes les plantes se sont assez bien conservées et elle était aussi riante au dernier qu'au premier jour; les Roses de la première serre même s'étaient épanouies et jetaient leur éclat sur ses bas côtés.

Je te dirai que l'aspect des deux grandes serres était absolument différent, celle du côté des Invalides, était splendide, par son entourage en Rhododendrons et Azalées, qui écrasaient son milieu, tandis que celle du côté de l'Alma, avec son centre de Géraniums, Bégonias, à couleurs vives, variées, formait un splendide tapis, auquel les tentures du côté de la Seine faisaient grand tort.

Pourquoi aussi, avoir placé les fleurs coupées dans ces conditions, les gradins sont défectueux, c'est à supprimer; du côté Cours-la-Reine, la coquetterie et la grâce même étaient l'œuvre des fleuristes.

On a fait un essai de ces serres, et on attend le jugement du Conseil municipal, qui doit décider de leur vie ou mort; mais, au cas où on les conserverait, il y aura lieu de prendre pour les années suivantes d'autres dispositions : supprimer les diverses tentes, dégager le milieu, et joindre, si possible, les deux énormes maisons de verre, fort mal disposées, par un velum.

On fera bien aussi de refaire les escaliers de la serre dite étrangère, au milieu desquels la haute intelligence d'un architecte diplômé a placé les pilliers de sa construction; on aura soin de même de s'assurer une couverture, car, à en juger par les quelques heures de soleil qui ont frappé dessus, si la température avait été normale, il eût été impossible au public d'y séjourner et aux plantes de ne pas y griller.

Je serai sobre de descriptions, car à bien chercher, à fouiller parmi les choses nouvelles, ni moi, ni Zina n'avons rien trouvé de transcendant.

Les nouveautés se font rares en horticulture! et, maintenant... une exposition est la reproduction des précédentes.

Entrant par les Invalides et pataugeant dans la boue, je passe entre les arbres fruitiers de toutes les belles formes, et de bonne culture auxquelles Nomblot (or) et Croux (or) nous ont habitués. Les U et les double U. les candélabres etc., font florés;

Laissant à droite et à gauche les serres en fer à Guillot-Pelletier (G. V.), Ferry (or), Rigault (or), Schwartz et Meurer (G. V.), Carpentier (G. V.), Leduc, Brochard (H. C.); les serres en bois à Cochu (H. C.); les claies et paillassons à Anfroy (G. V.), à d'Orléans (G. V.); les appareils de chauffage, à Durand-Vaillant, à Martre (or), à Blanquier (or); les pompes à Vidal-Beaume (H. C.), les pulvérisateurs à Besnard (or), les grilles en fer forgé à Ferry (G. A.), à Schwartz et Meurer (G. V.); les bacs à fleurs de Figus (V.); les paniers à orchidées en pitchpin et en teck à Anfroy (A); les paniers en fil de fer galvanisé de P. Ferry (servant à cultiver en terre les arbres et arbustes qu'on veut déplanter facilement avec leur motte (A.); les sacs à raisin de Maître; les étiquettes à Launay; et enfin, tout ce qui peut être employé en horticulture, comme outillage, matériel, etc., qui forme l'importante exposition de Tissot, nous arrivons dans la serre des Invalides par la rotonde consacrée à l'exposition coloniale, dont le résultat n'a pas suffisamment répondu aux efforts de Dybowski, qui s'est assez remué pour cela; heureusement que la gaieté y a été donnée par deux massifs; l'un, de Pivoines à fleurs simples, énormes, importées du Japon par Moser, aux coloris les plus jolis comme fraîcheur, où les roses : chair, rosé, foncé, s'allient au plus beau blanc; c'est le coin des exclamations!!! et des réflexions:

Pas un nom, rien que des numéros, s'écrie-t-on, comment les désigner? et quelle confusion cela fera par la suite, si chaque importateur les numérote seulement.

L'autre massif, au moins, a rejeté l'anonymat en étalant aux yeux du public émerveillé les riches qualités de la Rose *Soleil d'or*, de Pernet, dont tu as vu le chromo au *M. d'H.* du 20 juin 1900 et qui n'aura pas volé la réputation qu'elle acquerra dans l'avenir.

(1) Voir le dernier numéro.

C'est une bonne idée qu'a eue Lévêque pour récolter une médaille d'or en plus de ses cinq ou six autres, car, malgré les innombrables concours de roses et rosiers (15 seulement!) on a trouvé encore le moyen de créer 8 concours imprévus.

Dieu! ce qu'on en abuse de l'*imprévu*, et dire qu'on est embarrassé pour établir un programme d'exposition, ce serait si simple, en imitant la blague d'un journaliste malin qui, au moment de la discussion de la Constitution avait proposé la formule suivante :

Article premier. — Tout ce qui existe est supprimé;

Art. 2 et dernier. — Tout ce qui a été supprimé est remplacé par... rien!

Je proposerais, pour simplifier les programmes d'exposition, la rédaction suivante :

Article premier. — Tous les concours sont supprimés;

Art. 2. — Tout ce qui est supprimé est remplacé par... l'*imprévu*;

Cela n'en marcherait pas plus mal!

« — Tiens, que fais-tu là, Zina?

— Mais, en t'attendant, je m'extasie devant cet arbuste qui donne des espèces de cerises, et je m'aperçois que c'est un simple Caféier, couvert de grains de cafés ; c'est intéressant tout de même à visiter tous ces produits exotiques, et il est peu de personnes qui se doutent comment sont faits : un Caféier, pour les savants, *Coffea*; un Cacaoyer, *Theobroma*; un Giroflier, *Caryophyllus aromaticus*; un Poivrier, *Piper nigrum*; un Muscadier, *Mirystica fragrans* ; un Quinquina...tier, *Cinchona*; un Vanillier, *Vanilla*; uu Indigotier, *Indigofera*; un Thé...ier, *Thea* ou *Camellia theifera* et un Sucre...ier, Canne à sucre ou *Saccharum officinarum*, etc.

Puis ce sont des fruits secs, (rien de la politique) et des frais comme les Nèfles du Japon, que j'aime tant manger quand je vais à Cannes, mais à Paris impossible, c'est comme les abricots, ils ne sont pas voyageurs et il faut, pour les manger bons, es manger sur place.

Vilmorin (or), le jardin colonial de Nogent-sur-Marne, (cette drôle d'idée d'avoir créé un jardin colonial à Nogent), les Directions de l'agriculture de l'Indo-Chine et de Madagascar (or) et les jardins de Konakry, de Lisbonne (avec des félicitations, l'exposition étant exclusivement nationale), nous ont ainsi fourni l'occasion d'avoir un aperçu de tous ces produits, mais par la suite cela deviendra plus intéressant.

Quelque chose de moins utile, mais curieux, ce sont ces arbustes japonais, — martyrs végétaux, — rabougris et dont certains, en Acers ou Conifères auxquels on attribue jusqu'à 125 ans d'âge, hauts comme une botte, sont offerts au prix de vingt sous l'année, soit de 100 à 125 francs l'un, voilà qui doit être d'un placement difficile, car en somme, c'est laid... et c'est cher!

A quand la création d'une Société protectrice des végétaux ?

— C'est affaire de goût !

— Oh oui ! de mauvais!

Descendons les marches et nous voici en plein Rhododendrons les héros du jour ; chez Croux, *Marie Van Houtte*, blanc bordé incarnat; *Comte A. de Germiny*, lilas; *Vauban*, rose ; plantes extra-fortes et fleuries.

En nouveautés — d'actualité — le *Montcalm* ! Hélas! que n'en a-t-il été de même du *Mont-Pelé*, nous n'aurions pas eu à déplorer tant de morts, tant de deuils !...

— Pour les victimes de la Martinique, S. V. P. monsieur Lucio.

— Oh ! avec plaisir Mademoiselle.

— Et moi Monsieur!

— Avec autant de plaisir Mademoiselle !

— Dis donc, tu les connais ces gentilles quêteuses ?

Parfaitement, ce sont Mlles J. Vacherot et Thuilleaux (1).

— Oh t'es pas malin, tu aurais dû me faire quêter aussi, j'en aurais récolté de l'argent, car je connais beaucoup de monde ici, et puis quand je leur aurai dit d'une voix persuasive. Vous ne pouvez refuser à Zina, qui vous tend la bourse pour venir en aide à nos coloniaux, si français de cœur, si malheureux — j'te crois que j'en aurais soulagé des infortunes!

Mais revenons à nos Rhododendrons : *Montcalm*, lilas; *Comtesse Gaston Chandon*, groseille; *Mme Laurent*, violet mauve ; *Princesse de Wagram*, rose ; *Comte Raoul Chandon*, rouge cerise; *Mme Aline Mathieu*, rose ; *Marquise de l'Aigle*, rose pâle et — le blanc des blancs — *Boule de neige*; en voici encore un, pas vilain du tout, lilas violet foncé mais dont le nom ne facilitera guère sa propagation, je vais essayer de l'éternuer, si je ne puis le prononcer : *Baronne Raïssa Standertskjold !*

Chez Moser (3 or et G. A.) Rhododendrons; *Mme Eugène Deny*, rose; *Albert Moser*, jaunâtre et lilas pâle; *M. Lemaire*, rose vif; *Pierrette Forestier*, lilas mauve; puis un admirable lot de Clématites où figure en bonne place *Nelly Moser*, dont le nom autant que les mérites de la fleur assurent le succès.

Voici les *Hæmanthus* nouveaux dont on fait beaucoup de cas depuis quelque temps, introduc-

(1) Le produit de la quête s'est élevé à 1.278 fr. 20.

tions de Belgique; Truffaut (or) nous exhibe les *H. fascinator*, *Diadema*, *mirabilis*.

Nous voici au milieu d'un lot de plantes qui, pour être plus modestes, n'en sont que plus méritantes, car elles conviennent à tous, ce sont les arbustes à fleurs d'ornement dont Nomblot (V.) nous charme par sa jolie collection : Weigelias, Seringas, Spirées, Prunus, Cerasus, Cytises, Corcorus, Ceanothes, Deutzias, Andromèdes, etc.

Rosiers à Defresne (2 or, 2 G. V. et A.), hautes tiges et thé, magnifiques de floraison... le jour de la fermeture.

Regarde, nous voici en plein Vilmorin : fleurs de tous, à la portée de tous! quelle belle amélioration de ces fleurettes, dont on trouve les ancêtres au milieu des champs. Admire ces Pavots, ces énormes fleurs... et celui-ci à fleurs vertes doubles, on dirait le Chrysanthème vert *Mme Edmond Royer*, puis, des Cinéraires simples et doubles, des Calcéolaires, merveilles de l'hybridation comme coloris; cette variété, le *Vésuve*, unicolore, coloris cuivré, et tous ces jolis petits Mimulus.....

Ah!... décidément je m'arrête, car je n'ai plus de qualificatifs dans mon sac!

Reposons-nous au milieu des Cactées et Phyllocactus à Simon (P. d'H.), je ne te dis pas : « Asseyons-nous », ce sont de très mauvais sièges; c'est toujours lui qui tient le record de la belle culture et.. des belles variétés.

Que reste-t il dans cette serre? Ah! des Giroflées-Quarantaines à Cayeux et Le Clere (G. A.), toute une collection de Capucines aux mêmes (V.) sans oublier leur traditionnel massif de plantes annuelles (G. V.), qu'il faudrait une journée pour détailler et un nouveau *Salvia Surprise*.

Un dernier coup d'œil au petit lot d'Iris variés en jaune, rouge, lilas mauve, à Defresne (Arg.), et allons prendre l'air, un bock, un peu de repos bien mérité, et beaucoup de bonne musique militaire, puis ce sera à toi... la pose où.. la parole si tu préfères.

LUCIO et ZINA.

(*A suivre.*)

LA CHASSE

AUX INSECTES NUISIBLES ET DESTRUCTION DES PARASITES

CONTRE LES COURTILIÈRES OU TAUPES GRILLON.

Depuis de nombreuses années, nous écrit un de nos abonnés, mes panneaux à melons et à fraises forcées étaient envahis par des courtilières, contre lesquelles je luttais par tous les procédés possibles, arrivant à en détruire, mais sans les supprimer radicalement.

Il y a deux ans, j'eus occasion de faire vider des fosses d'aisances, que je jetai sur de la terre et des vieux gazons, pour en faire un compost nutritif.

Après avoir bien fait travailler et remué ce mélange, je remplaçai l'an dernier la terre de mes bâches avec cette terre préparée à l'engrais flamand, et je fus très surpris de ne plus constater de dégâts causés par les courtilières; cette année je fis recharger mes couches avec ce même mélange, et jusqu'à présent je n'ai pas constaté la moindre apparition de ces affreux animaux.

Y a-t-il dans la composition de mon compost un principe, dû à cet engrais, qui chasse ou détruit l'animal? Je l'ignore? Mais je constate le fait, ce dont je suis enchanté, et engage mes confrères à essayer ce procédé, peu coûteux et surtout très avantageux pour la culture. Je serais très heureux s'ils voulaient bien, après essai, communiquer le résultat de leurs expériences.

A. B.

PETITE POSTE

N° 7068 M. D. de J. à J.— Nous ne pouvons que vous recommander, pour tous les arbres, l'emploi de la *Mixture sulfureuse* dont nous avons donné la composition dans plusieurs numéros et dernièrement dans celui du 25 janvier 1902.

Nous avons déjà expérimenté plusieurs autres produits et nous n'en avons pas trouvé de meilleur, de plus économique, et de plus facile à employer; malheureusement elle ne se trouve pas dans le commerce et il faut la fabriquer soi-même.

Le nouveau Ministre de l'Agriculture : Au moment de mettre sous presse, l'*Officiel* du 8 juin publie la nomination, comme Ministre de l'Agriculture, de M. Mougeot, sous-secrétaire d'État aux Postes et Télégraphes, en remplacement de M. Jean Dupuy.

Nous reviendrons en détail sur cette nomination qui sera bien accueillie par tous car M. Mougeot appartient déjà à l'horticulture comme président-fondateur de la Société d'Horticulture de Langres (Haute-Marne).

Tout en regrettant le départ de M. J. Dupuy qui ne laisse que de bons souvenirs, nous ne pouvons que nous réjouir de la venue de M. Mougeot que nous connaissons et apprécions personnellement et nous pouvons affirmer que les intérêts de l'horticulture sont entre bonnes mains. L. C.

LE MONITEUR

D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture. Le nouveau ministre : M. Mougeot. Composition du Cabinet. Distinctions honorifiques. Les Récompenses accordées à l'Horticulture dans les Concours régionaux. Expositions françaises pour 1902. A la Société nationale d'horticulture de France. Examens d'entrée à l'Ecole d'Antibes. Carnet mondain : *Lucien Chauré.* — Chronique étrangère : Nécrologie, M. William Bull : *O. Ballif.* — Marché annuel de poires et de pommes à Francfort-sur-Mein : *Omnis.* — Travaux du mois de juillet : *Jel Chauré.* — Les Pois à fleur violette : *Omnis.* — La Rose : Reine des Neiges : *O. B.* — Les Routes fruitières (suite). Les Pommiers : *Charles Baltet.* — La Mosaïque et le Mélange : *N. Duchesne.* — Les Fraises à Paris : *Omnis.* — Lettres horticoles : A l'Exposition d'horticulture (suite) : *Lucio.* — Petite Poste. — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : M. Mougeot, Ministre de l'Agriculture. Marcotte en terre. Marcotte en l'air. Rose Reine des Neiges. Vue de la Serre (côté de l'Alma) à l'exposition d'horticulture.

CHRONIQUE

Au Ministère de l'Agriculture. — *M. Mougeot, Ministre de l'Agriculture.* — Dans notre dernier numéro, nous avons annoncé, en dernière heure, la nomination, comme

M. LÉON MOUGEOT
MINISTRE DE L'AGRICULTURE

Ministre de l'Agriculture, de M. Mougeot, sous-secrétaire d'Etat aux postes et télégraphes.

M. Mougeot (Léon-Paul-Gabriel), est né le 20 novembre 1857, à Montigny-le-Roi (Haute-Marne).

Avocat, il a été maire de Langres et nommé député de la circonscription pour la première fois en 1892 et réélu en 1898 et en 1902.

Orateur distingué, très écouté à la Chambre, et apprécié comme travailleur consciencieux, il a été, par le ministère Dupuy, chargé du sous-secrétariat des postes, télégraphes et téléphones, fonction qu'il conserva sous le ministère Waldeck.

Il a attaché son nom à nombre de réformes et améliorations du service des postes. Mais, malheureusement, pour le public, il n'a pu réaliser toutes celles qu'il avait en vue, retenu par la question budgétaire, qui, en France, prime tout.

En prenant le portefeuille de l'Agriculture, M. Mougeot trouvera de quoi occuper son intelligence, son esprit d'assimilation et son activité.

Il aura à appliquer toutes les mesures prises par son prédécesseur, M. Jean Dupuy, à qui on doit la question très importante de l'alcool dénaturé, le développement donné à l'office des renseignements agricoles, etc., etc.., comme aussi toutes les autres questions dues à son initiative, car il y a encore fort à faire pour l'agriculture et l'horticulture ; les tarifs des chemins de fer, les droits de douanes, la défense contre les parasites et les insectivores, l'enseignement, etc., etc.

M. Mougeot qui est né rural, en pleine Champagne, non loin de notre vieille Lorraine, a été à même de connaître les besoins de la culture et des cultivateurs et nous sommes convaincu, qu'animé de cet esprit d'affection pour ceux-là qui travaillent, de

son amour pour les petits, les humbles, les *ruraux* enfin ! comme on les appelle, nom qui fut longtemps presque un terme de mépris alors que, aujourd'hui, on tend à lui rendre justice et à le considérer, ainsi que nous l'avons toujours fait, comme un titre de gloire, M. Mougeot saura se faire apprécier de l'agriculture et attachera son nom à nombre d'améliorations agricoles et qu'il continuera la tradition de quelques-uns de ceux qui l'ont devancé rue de Varenne.

Président de *l'Association Haut-Marnaise d'horticulture*, par conséquent un fervent de l'horticulture, nous avons la plus grande confiance en ce qu'il pourra faire pour elle et sommes certain, que lui aussi cherchera à mériter le titre de *Ministre de l'Horticulture*, que nous avons été le premier a décerner à un de ses prédécesseurs.

Cabinet du Ministre de l'Agriculture. — M. Mougeot a constitué ainsi son cabinet :

Chef : M. Bley, conseiller référendaire à la Cour des comptes.

Chef adjoint : M. Jean Le Vayer.

Chef du secrétariat : M. Kermorgant.

Chef adjoint du secrétariat : M. Maurice Mougeot.

Secrétaire particulier : M. Pierre Sarrien.

Attaché : M. Gely de Lapeyrouse, docteur en droit.

Distinctions honorifiques. — La croix de Commandeur du Mérite Agricole a été conférée à M. Jean Dupuy, sénateur, ancien ministre de l'Agriculture. La croix d'Officier a été remise à M. Leconte (Jean) horticulteur, à Bornel (Oise), et MM. Chevalier (Edouard), horticulteur à Nevers ; Dagnan (Victor), professeur d'horticulture et de botanique à l'Association polytechnique de Paris ; Gaultier (François), jardinier chef des Hospices, au Mans (Sarthe) ont été nommés chevaliers du même ordre.

Les Récompenses décernées à l'Horticulture dans les Concours régionaux de 1902, NEVERS le 8 juin.

Horticulture, Prime d'honneur non décernée :

Arboriculture : Prime d'honneur, objet d'art de 300 fr. et 500 fr. à M. Edouard Chevalier à Nevers ; Médailles de Bronze et 300 frs à M. Charles Patrolin à Nevers — et 200 frs à M. Pathouot à Corbigny.

Produits de l'horticulture : Or, MM. Vilmorin et Cie ; Arg. G. Module, M. Ch. Molin, à Lyon.

Exposants marchands : Or, MM. Vilmorin et Cie à Paris et Denaiffe (Henri), à Carignan.

Expositions francaises pour 1902

Aix en Provence, du 27 avril au 28 juillet.

Langres (Haute-Marne), L'exposition est ajournée au 25-27 octobre.

Orléans, novembre, Chrysanthèmes.

Laon (Aisne), du 13 au 16 novembre, Chrysanthèmes.

Alger (Algérie) du 14 au 16 novembre Exposition de Chrysanthèmes, fruits légumes et plantes industrielles organisée au Palais consulaire par la S. d' H. d'Alger (25 sections); s'adresser à M. Porcher, secrétaire général rue Horace Vernet, à Mustapha (Alger).

A la Société Nationale d'Horticulture de France. — La séance du jeudi 26 juin sera consacrée à la distribution des récompenses. Discours et concert.

Dans sa dernière réunion, le Conseil d'Administration a conféré le titre de Membre d'honneur à M. Jean Dupuy, ancien ministre de l'agriculture, qui s'est toujours montré si bienveillant pour l'horticulture en général et la Société en particulier.

Ajoutons que cette proposition a rencontré l'unanimité du Conseil et, pour notre compte personnel, nous avons cru de notre devoir de demander, et avons été heureux d'obtenir ce vote — *par acclamation* — modeste tribut de gratitude envers le Ministre qui signa les croix de l'Exposition.

L'Examen d'admission à l'École d'horticulture d'Antibes aura lieu à la préfecture de Nice, le 10 juillet prochain.

S'adresser au Directeur de l'école à Antibes.

CARNET MONDAIN : De Nancy, on nous annonce le mariage de M. Emile Simon, fils de M. Léon Simon, chef des importantes pépinières de Plantières avec Mlle Jeanne Evrard, d'Epinal.

LUCIEN CHAURÉ.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

Nécrologie. — Nous avons le regret d'apprendre le récent décès, survenu à l'âge de 74 ans, de M. William Bull, membre honoraire de la S. N. d'H. de France, le célèbre horticulteur anglais qui avait créé à Londres, une des plus importantes maisons horticoles du monde.

Après avoir autrefois, dirigé les anciens et célèbres établissements de M. M. Henderson, puis de M. M. Rollisson, de Londres également, William Bull avait fondé en 1861, les vastes et grandioses établissements de Chelsea-Londres, d'où ont été répandues un si grand nombre des plus belles plantes qui font aujourd'hui l'ornementation de nos serres et de nos jardins. Mais c'est surtout pendant l'époque que MM. Shuttleworth et Carder exploraient pour son compte les pays tropicaux et qu'il était habilement secondé par M. Godseff, le directeur actuel de la maison Sander, que sa renommée devint universelle comme importateur de plantes nouvelles.

La culture des plantes coloniales avait aussi, dès le début, pris une immense extension dans son établissement et les planteurs des diverses colonies de l'Empire britannique lui sont également redevables d'avoir su propager et leur procurer beaucoup de nouvelles espèces et de variétés améliorées parmi les plantes économiques.

Sa grande activité était proverbiale, car il n'a jamais quitté les affaires, étant toujours le premier et le dernier à l'ouvrage. Nous le connaissions personnellement et nous avons conservé les meilleures relations avec cet ancien maître, auprès duquel, il y a quelque vingt ans, nous avions eu la bonne fortune de faire un stage de deux années et cela à une époque où les jeunes jardiniers étrangers éprouvaient tant de difficultés pour être agréés dans les grands établissements de l'Angleterre.

C'est encore une de ces grandes figures les plus connues dans les milieux horticoles qui vient de disparaître et toute la Presse horticole anglaise est unanime à reconnaître les immenses et nombreux services que William Bull a rendus à l'horticulture du monde entier, par son travail consécutif, sa persévérance, ainsi que par ses nombreuses recherches et ses différents essais de culture. O. Ballif.

Marché annuel de poires et de pommes à cidre à Francfort (Allemagne). — Le comité des Halles centrales de Francfort sur-Mein vient de décider de créer un marché annuel de poires et pommes à cidre.

Le premier marché se tiendra vers la fin du mois de septembre prochain et durera trois jours. Omnis.

TRAVAUX DU MOIS DE JUILLET

Jardin d'agrément

Que sera juillet, après les tristes mois de mai et de juin que nous venons de passer ?

Espérons que les larmes de Saint-Médard auront séché, et que, délivré de son repos forcé, Phœbus nous apparaîtra dans toute sa majesté ; pourvu pourtant, alors, que ses rayons ne soient pas trop ardents !

Le jardin doit être dans toute sa splendeur, les massifs de fleurs refaits au fur et à mesure par des plantes tirées de la pépinière ; les arrosages seront copieux et pratiqués le soir ; rappelons que pour avoir de l'efficacité, l'arrosage doit être fait à fond et non superficiellement, et au besoin opéré en deux fois : la première à la pomme, pour mouiller, et la seconde au goulot au pied de la plante, pour arroser. On ne saurait trop répéter que l'arrosage a une énorme importance en horticulture, aussi devra-t-on y consacrer tous ses soins.

Par ce temps de pluie, l'herbe pousse vite, on devra donc surveiller son arrachage, tant dans les massifs que dans les allées, celle qui est d'un mauvais effet.

Se garder d'employer les produits corrosifs qui sont annoncés à grand renfort de réclame ; il faut éviter d'apporter des acides dans les jardins, car souvent sous le prétexte de détruire les herbes sur lesquelles cela n'a aucun effet, on nuit aux autres plantes : les corrosifs sont bons tout au plus à détruire les herbes, sur les sols pavés ou dans les cours.

On commencera l'arrachage des ognons à fleurs et bulbes des plantes défleuries, après que le feuillage sera bien séché,

On choisit, pour cette opération, un temps aussi sec que possible, mais il ne faut pas que la terre soit trop dure. car cela nuirait à l'ognon ; dans ce cas, on arroserait profondément au préalable.

Une fois arrachés, ces ognons seront mis à ressuyer dans un endroit couvert dessus pour éviter le soleil, mais ouvert sur les côtés pour former courants d'air. Quand ils seront bien ressuyés, on nettoyera les

ognons de Jacinthes, de Tulipes, Crocus, Narcisses, etc., de la terre, des feuilles et des racines mortes, et on coupera avec un instrument bien tranchant les racines au ras des bulbes de Jacinthes.

On choisira les plus beaux pour les étiqueter soigneusement, le reste sera mis au mélange, et on les rentrera dans un lieu sec, aéré et à l'abri de la gelée.

Quant aux griffes et aux pattes d'Anémones et de Renoncules; après les avoir arrachées et lavées à grande eau, pour les débarrasser de leur terre, on les étendra sur des claies en osier, et on les laissera bien sécher à l'air et à l'abri du soleil.

Il faut avoir le soin, de ne les rentrer qu'après une absolue sécheresse, tout reste d'humidité risquerait d'engendrer la pourriture.

La conservation de ces bulbes et rhizomes est très importante, le lieu de conservation doit être bien clos, ni trop chaud pour éviter le desséchement, ni trop froid pour empêcher la gelée, ni trop humide, pour éviter la mise en végétation, la moisissure et par suite la pourriture ; il doit être aérable à volonté pour renouveler l'air, par des courants, les jours de beau temps. Les griffes et pattes seront placées sur les tablettes du haut, à claire voie si possible, car pour elles il faut une sécheresse absolue, les couches devront être minces pour laisser libre la circulation de l'air.

Les ognons seront placés par lits au milieu et on choisira le bas pour les bulbes devant être conservées dans du sable tels que les Amaryllis, les Gloxinias, etc.

Bien surveiller les rongeurs, mulots, souris, rats qui sont friands de ces ognons.

Au jardin, marquer les fleurs sur lesquelles on veut recueillir de la graine, et couper celles qui sont flétries au fur et à mesure, elles font un fort vilain effet.

Fin du mois, on pourra commencer le bouturage des Géraniums, des plus belles variétés, le procédé est facile à appliquer.

On choisit, ses boutures parmi les tiges bien formées, fortes, avec des yeux rapprochés et avec le moins possible de tiges à fleurs ; on les coupe nettement à quelques centimètres sous un œil, on retire les stipules, on les laisse sécher à l'ombre et au besoin à l'humidité, jusqu'au lendemain.

A partir de ce jour, et même les jours suivants on peut planter.

Sur un carré bien préparé de terre légère, bonne et drainée, à distance de 3 à 5 centimètres, on plante les boutures, on arrose, et on ombre jusqu'à la reprise complète.

On peut aussi, pour simplifier, et si on ne veut que quelques boutures, les couper, les laisser sécher au pied de la plante mère et le lendemain, avec un morceau de bois pointu, on fait un trou à côté du pied mère et on plante. Cela permet de mieux reconnaître les variétés au rempotage et d'éviter l'étiquetage.

Les Œillets seront aussi marcottés; opération qui a pour but de bouturer sans détacher du pied mère et ainsi, de s'assurer de la bonne reprise et de l'authenticité de la variété.

En pleine terre, on pratique une incision

MARCOTTE EN TERRE

sur un nœud, on couche la tige en terre en la maintenant avec un crochet en bois, et au besoin on rapporte de la terre au pied de la plante mère. Quand la marcotte est bien enracinée, on la coupe et on l'empote.

On peut aussi marcotter en l'air en se servant de pots en terre cuite fendus, créés du reste pour cela, ou de cornets de plomb laminé épais comme du fort papier, ce qui est un vieux système employé par les anciens dianthiculteurs.

On procède ainsi.

Après avoir coupé ce plomb en bandes de 4 à 5 cent. de largeur, on recoupe les an-

gles de manière à donner à chaque morceau la forme d'un triangle qui, à la base, aura 10 à 12 cent. et 4 à 5 cent, en haut. La partie de la branche devant être enterrée, seradégarnie de ses feuilles, puis à cet endroit,

MARCOTTE EN L'AIR.

et au-dessous d'un nœud, on fait une incision longitudinale de bas en haut avec un greffoir bien tranchant pour aider à la sortie des racines. Ceci fait, on donne à un de ces petits morceaux de plomb la forme d'un cornet et on en entoure la branche de manière que la partie incisée se trouve placée juste au milieu. On le referme rabattant les deux angles l'un en dedans, l'autre en dehors, puis on le maintient dans cette position avec une grosse épingle traversant et le plomb et la branche, juste à la base du cornet.

Ces petits cornets sont ensuite remplis de terre fine et bien sèche pour quelle puisse s'introduire jusqu'au fond ; on inclinera un peu la partie supérieure de la marcotte ce qui permettra à la terre de s'introduire dans l'incision et de l'empêcher de se ressouder.

Les autres soins consistent à entretenir la terre, qui étant en minime quantité, en constant état d'humidité; aussi bassinera-t-on et la terre et la plante deux ou trois fois par jour et davantage si le temps était très chaud. Au résumé, humidité constante, jusqu'au commencement de septembre, époque ou a lieu le sevrage.

On remplacera les tuteurs au fur et à mesure que les plantes tuteurées grandiront ; la dépense étant minime, on fera bien d'employer des tuteurs peints en vert, ainsi que du raphia teint, cela est moins disgracieux à l'œil.

Les semis de Pensées pourront être commencés dès la fin du mois.

Repiquer les Cinéraires, les Calcéolaires, etc.

Biner ferme et, le plus souvent possible, surtout après la pluie, c'est plus facile, cela ouvre le terrain et empêche la pousse des herbes.

Couper les roses flétries et ne pas les jeter au pied, pincer les branches qui s'emportent aux rosiers tiges pour ne pas les déformer, et supprimer les gourmands; combattre le puceron, le blanc, avec de la nicotine diluée, de la fleur de soufre ou de l'eau salée.

Commencer la greffe à œil dormant et arroser le soir.

On fera le dernier rempotage aux Chrysanthèmes, on épluchera bien les tiges aux aisselles, et... on enlèvera les boutons couronne, disent les uns???

Tuteurer, surveiller les insectes et pincer à époques différentes selon les fleurs qu'on veut obtenir; fin juin, grande fleur; mi-juillet, demi-grande fleur, et nombre de de fleurs jusqu'à fin juillet.

JARDIN FRUITIER

Continuer les pincements à la vigne. Bien des soins sont à donner au raisin. Le ciseler pour éclaircir les grains, leur donner du développement et de l'œil à la grappe; pulvériser de l'eau pure par le soleil pour dorer le grain du blanc, etc.

Pour hâter la maturité, dresser des châssis devant les ceps et pratiquer l'incision annulaire.

Surveiller les maladies, et faire la chasse aux insectes en suspendant de petites bouteilles d'eau miellée.

Commencer la récolte des fruits précoces; Poires, Abricots, Cerises, Groseilles, Pêches (variétés américaines); détourner les feuilles qui cachent les fruits pour permettre au soleil de les colorer; tourner le fruit légèrement. Effeuiller, si on est pressé de récolter pour la vente mais non pour consommer, l'effeuillage nuit à la qualité.

Supprimer les gourmands aux arbres.

Pour hâter la maturité des Figues, toucher l'œil avec un petit pinceau imprégné d'huile d'olive.

Si la sécheresse se fait sentir : arroser les arbres fruitiers, étendre des toiles devant les arbres fruitiers en espalier pour les garantir contre les déprédations des oiseaux, etc.

JARDIN POTAGER

Continuer le sarclage, les arrosages et la récolte.

Repiquer le plant de choux, choux-fleurs, poireaux etc.

Tailler les cucurbitacées, et mettre des tuiles ou planchettes sous les fruits pour les isoler de la terre.

Continuer les semis de radis, salades, etc.

Pincer les tomates à plusieurs reprises pour éviter la maladie. Les arroser au pied, après le coucher du soleil.

Nouer les tiges des oignons pour faire grossir les bulbes et arracher les échalottes, l'ail, etc.

Récolter les graines sur les plus beaux sujets.

Butter le céleri et lier les salades pour les faire blanchir.

Serres

ORANGERIE — CONSERVATOIRE

Peu de travaux; nettoyer, ombrer, aérer, arroser, et surveiller les plantes restées en serre.

Jel Chauré.

LES POIS A FLEUR VIOLETTE

La culture du Pois est une des plus importantes, avec la prune d'Ente, dans le département de Lot-et-Garonne.

Elle s'étend principalement au bord du Lot, de la vallée d'Aiguillon à Villeneuve.

Depuis quelques années, la culture du pois pour conserves a pris un grand développement dans le pays, et bien que la récolte soit annoncée comme des plus belles pour la campagne prochaine, il paraît cependant que la renommée de cette culture serait menacée d'un danger par suite du mélange de *Pois gris à fleur violette* (*Pisum sativum arvense*) vulg. Bisaille ou Pois à fourrage!

A cette occasion le bureau du Comice d'Agen vient de publier l'avis suivant, que nous reproduisons *in extenso* dans l'intérêt des producteurs :

« Plusieurs fabricants de conserves ont organisé des usines très importantes en vue de la préparation, sur place, du pois de Villeneuve ; les débouchés créés par ces maisons peuvent devenir énormes et contribuer, dans une large proportion, à la fortune du pays ; mais tous ces fabricants se plaignent amèrement du préjudice qui leur est causé par le mélange de « Pois gris à fleur violette » et du discrédit qui menace cette production, si les cultivateurs ne surveillent pas attentivement leurs cultures.

Le comice renouvelle, en conséquence, la recommandation d'arracher impitoyablement, au moment de la floraison, tous les pois à fleur violette.

« Il insiste auprès de ses lecteurs et adhérents pour le seconder dans cette œuvre de conservation de la fortune publique et engager fortement leurs voisins et amis à procéder à cet arrachage.

« Il prie les maires de toutes les communes de l'arrondissement de faire publier cette recommandation pendant plusieurs dimanches consécutifs, et invite les instituteurs et institutrices à signaler ce danger aux élèves et aux parents. »

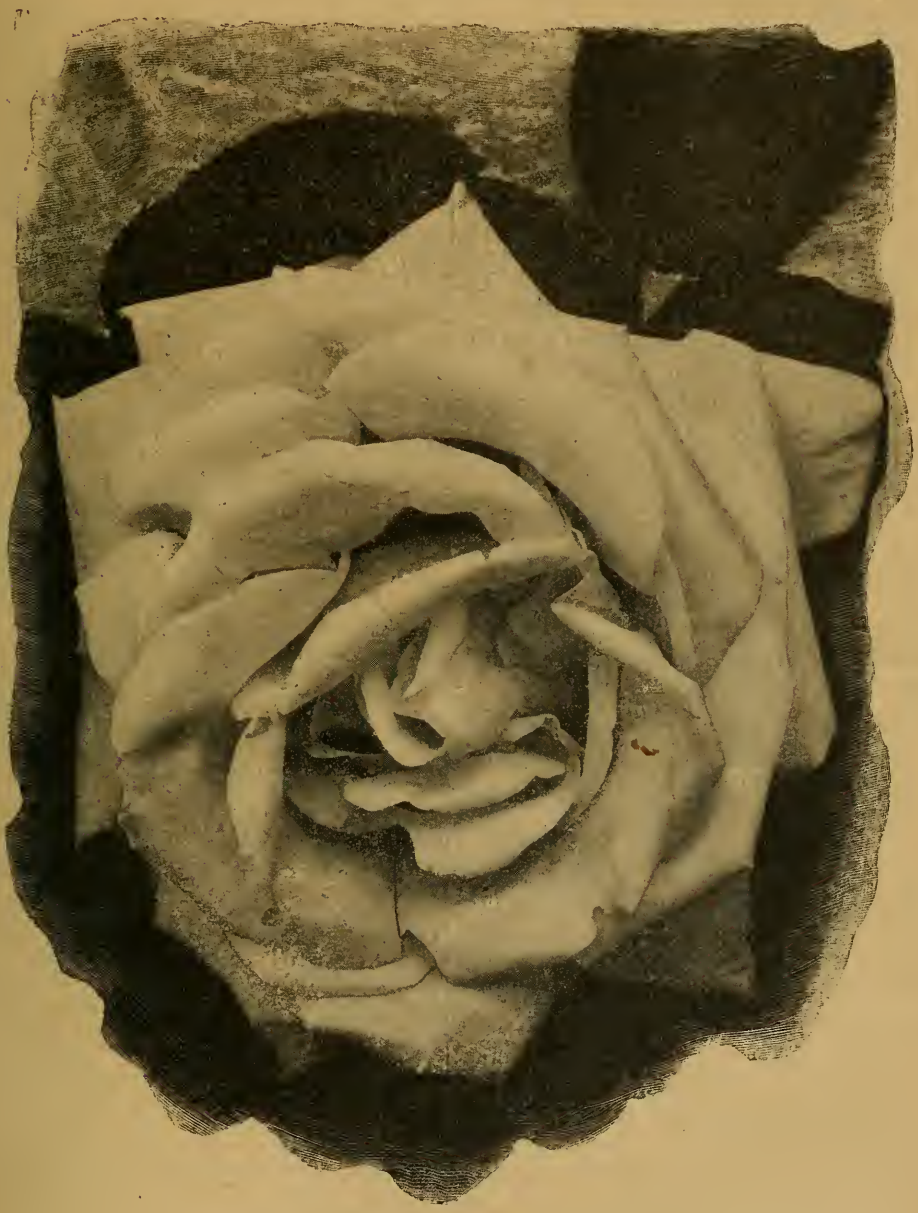
En même temps, le comice de Villeneuve informe les Associations agricoles des régions voisines : Société d'encouragement et Comice agricole d'Agen, Sociétés d'agriculture de Montauban et de Cahors, d'avoir à en prévenir les propriétaires des cantons limitrophes de Lot-et-Garonne, d'où il paraît que viennent en grande partie les Pois gris à fleur violette. »

Nous ajouterons, pour notre part, que ce pois, cultivé pour fourrage ou nourriture des oiseaux et volailles a toujours été proscrit des cultures maraîchères, où on ne cultive que les diverses variétés à fleurs blanches, et que le mélange du Pois gris aux pois vendus pour la consommation est une tromperie.

Omnis.

LES ROSES

LA ROSE : REINE DES NEIGES



ROSE : REINE DES NEIGES.

Dans le M. d'H. du 10 mai, nous avons publié une chromo de la nouvelle Rose blanche : *Reine des Neiges*, syn. *Mme Charles Druschki*. Aujourd'hui nous en donnons la gravure noire, qui n'était pas prête, en priant nos lecteurs de se reporter pour la description au folio 102.

O. B.

LES ROUTES FRUITIÈRES

BUT. — ORIGINE. — INSTALLATION. — PRODUIT
CHOIX DES ESPÈCES A PLANTER

(*Suite.*)

Pommier (*Malus*).

Le caractère intime du pommier étant d'arrêter, à une hauteur modérée, le branchage qui couronne sa tige ou d'en laisser retomber les branches plus ou moins chargées de fruits, il convient, dans le cas actuel, de rechercher des plants qui s'élèvent promptement, fournissant une couronne érigée ou en boule, hors de la portée de la main et ne gênant pas la circulation des voyageurs ou des voitures, ni la lumière nécessaire aux emblaves voisines. Quant au sol et au sous-sol, le pommier est de bonne composition sur ce point.

Examinons d'abord les pommes de dessert ou de ménage ; viendront ensuite les pommes à cidre.

Pommes de desssert et de ménage. — Il n'y aurait aucun inconvénient à exploiter la pomme d'été ; si la surveillance en est plus active, elle durera moins longtemps. on sait que la pomme d'été plaît au consommateur et se prête aux emplois culinaires.

Les pommes précoces :

Astracan rouge, de fin juillet ;

Transparente de Croncels, d'août à septembre ;

Gravenstein, de septembre à octobre, sont d'un rendement avantageux. Leur arbre résiste aux gelées d'hiver.

Telles l'*Antonowka* et la *Titowka*, de Russie.

Pommes d'hiver. — Quoique groupées sous la rubrique *Pommes d'hiver*, la plupart sont bonnes à la consommation peu de temps après la récolte ou dès la fin de l'année. Les arbres en sont vigoureux et fertiles.

Baldwin. — Fruit rouge en couleur, lourd en poids, lent à flétrir, expédié par tonneaux des Etats-Unis en Angleterre.

Bohnapfel. — Végétation et floraison tardives. Fruit de séchage, de cuisson, de pressoir.

Courtpendu. — Arbre lent à monter, dur au froid, tardif en pousse ; sous-variétés à fruit vert, gris ou rouge.

De Châtaignier. — Il s'agit du type à branches montantes ; fruit à deux fins, bien coloré.

De Fenouillet. — Choisir dans cette série les formes à bois érigé : Fenouillet *gros*, *gris*, *rouge*.

De jaune, — Végétation et floraison tardives ; fruit d'arrière-saison, moyen, jaune blond ; à divers usages. Variété dite *Reinette du Mans*.

Impériale. — Branchage dressé, généreux ; fruit moyen, coloré, juteux, acidulé.

Pigeon blanc. — Arbre ramifié, élevé. Bon petit fruit de ferme et de ménage.

Pippin de Sturmer. — Tige élevée ; bon fruit juteux, d'arrière-saison.

Reinette étoilée. — Branchage montant, poussant assez tard en saison (par surgreffage). Joli et bon fruit.

Rambour d'hiver. — Végétation tardive ; beau et bon fruit d'hiver.

Reine des Reinettes. — Arbre bien dressé, généreux. Bon fruit de dessert et de marché ; commencement d'hiver.

Reinette de Caux. — Arbre assez rustique aux grands hivers ; beau et bon fruit, se gardant bien.

Reinette de Cuzy. — Arbre assez résistant ; bon fruit de vente et de consommation.

Reinette des Carmes. — Arbre à couronne élevée (par surgreffage) ; bon petit fruit de ménage.

Reinette dorée. — Plusieurs types généreux, à bons petits fruits : *Reinette dorée de Versailles*, de *Boston*.

Reinette grise d'hiver. — Lent à s'élever ; fruit moyen, de table et de cuisine.

Reinette luisante. — Branchage élevé (par surgreffage), fertile, végétation tardive ; fruit à deux fins.

Reinette de Landsberg. — Fertilité lente ; fruit pour séchage et cuisson.

Reinette de Pentecôte. — Arbre rustique, montant droit ; petit fruit de fin de saison, à goût acidulé : répandu dans l'Aube.

Reinette tardive. — Arbre à grande végétation ; fruit juteux, lent à mûrir.

Reinette Thouin. — Végétation érigée ; bon petit fruit du marché, tardif.

Rose de Benauge. — Branchage dressé, fleurissant tard ; joli fruit d'arrière-saison, lent à flétrir. (Médoc).

La Belgique et la Hollande ont des variétés qui résistent aux vents de mer, à la façon de nos pommiers : *Toro*, *dur Ecu*, du Nord *Sabarot*, *Etienne Pioux*, de l'Ouest maritime.

Charles BALTET.

(*A suivre.*)

LA MOSAIQUE ET LE MÉLANGE

C'est le moment de décorer les jardins, le corbeilles et les plate-bandes. Sans trop vouloir critiquer, nous dirons à ce sujet, que la Mosaïculture est encore l'*incarnation* vivante de notre temps, où l'on pousse tout à l'extrême. Beaucoup en sont revenus après en avoir abusé... Chassez le *naturel*, il revient au galop.

En effet, c'est la *Mosaïculture* qui ordonne de pincer, de coucher, de tondre, etc., de découper nos belles plantes avec des ciseaux, sans souci des règles naturelles de la végétation, pour former des dessins plus ou moins élégants.

Il y a quelques années, on ne voulait plus que des mosaïques, elles, cependant, qui nous obligent à de nombreux travaux.

Toutefois, la mosaïculture perd de jour en jour de son importance. L'abus gâte les meilleures choses.

En voulant surpasser la nature, nous ne l'imitons même pas ; l'esprit s'égare en des *pensers capricieux* qui auront pendant quelque temps encore des éloges et des préférences, puis ils iront rejoindre dans l'oubli les modes du passé.

Si la nature nous a dotés de plantes gracieuses, florifères, ornementales, ce n'est pas, sans doute, pour que nous les empêchions, par des procédés plus ou moins barbares, de pousser, de fleurir et de se reproduire librement ; ce serait transgresser les lois naturelles. Cependant, que de fois l'homme s'écarte de la vérité, parce que le *vrai*, qui est le seul *beau*, finit par *lasser*. Partout alors, on voit apparaître des beautés factices et trompeuses, qui attirent et règnent en maîtresses.

L'idée d'un jour a détrôné la mosaïque et le *mélange* est venu prendre sa place. Nous admettons bien, par-ci par-là, une de ces combinaisons, pour la diversité des choses et flatter l'œil du passant, mais, n'oublions point les plantes vertes, panachées ou fleuries, qui ne sont pas torturées. Ce n'est point toujours si éclatant, mais on remarque plus de grâce, si on a le soin, de temps en temps, de pincer ou de supprimer des pousses vigoureuses, qui nuiraient trop à la beauté de l'ensemble.

Voyons la flore des prairies, des champs et des bois ; comme c'est coquet tous ces *mélanges* qui ne reçoivent pas la visite d'une main *meurtrière*.

Le *mélange* nous reporte vers les sites agrestes, vers tous ces lieux que nous avons parcourus et où nous devrions retourner pour prendre des leçons de paysage et d'harmonie.

Prenons donc, comme exemple, la beauté du désordre dans la nature. Pénétrons-nous de ce pêle-mêle inexprimable, où les couleurs, enfants du hasard, se fondent, se heurtent et se marient, pour constituer une harmonie pure, un coup d'œil ravissant.

Pour en revenir au jardin, disons que le le mélange peut partout et toujours être appliqué.

Dans les parcs paysagers, les corbeilles à grand effet gagnent à être formées d'une même et vive nuance, ainsi que certaines bordures, faites d'une seule espèce de plantes, présentent toujours un charme particulier.

Comme c'est un peu affaire de goût et qu'il ne faut pas sortir d'un excès pour tomber dans un autre, il est rationnel d'employer des couleurs brillantes et visibles de loin, lorsqu'il est question d'une alternance de tons.

Qu'il s'agisse de feuilles ou de fleurs, les unes doivent contraster avec leurs voisines, pour obtenir un ensemble harmonieux (Pélargoniums variés, Héliotropes, Abutilons panachés, Aralias, Fuchsias variés, Palmiers rustiques, Fougères des bois, etc.)

Puisque la mode ou, plus vite, la grande *girouette* qui tourne constamment au-dessus de nous veut de ce côté encore de la mosaïculture, il faut bien nous incliner et nous exécuter, mais le *mélange* est le *roi* de la nature, et du jardin en particulier. C'est la seule chose qui est vraie dans ce der-

nier, où la grâce et l'élégance disparaissent sous des tailles, des pincements et des tontes impitoyables.

Faisons de la *mosaïculture*, mais réservons une bonne place pour le *mélange*.

N. Duchesne.

LES FRAISES A PARIS

La culture de la Fraise s'est rapidement répandue autour de nos grandes villes : Paris, Lille, Rouen, Brest, Nancy, Orléans, Bordeaux, Dijon, Marseille, etc.

Dans le Centre, la Bretagne, la Provence, entre Carpentras, Pernes et Monteux; dans le Var, autour d'Hyères, des centaines et des milliers d'hectares sont occupés par le fraisier.

Dans les environs immédiats de Paris, plusieurs milliers d'hectares de fraisiers s'étendent sur les communes baignées par l'Yvette, la Bièvre et l'Orge.

La fraise est, sans contredit, le fruit qui se vend le mieux et celui qui arrive en plus grande quantité à Paris,

Les forts arrivages aux Halles (mai et juin) durent six semaines. Les fraises du midi de la France arrivent les premières par chemin de fer pendant 21 jours. Puis ces arrivages cessent et sont remplacés par les apports directs, au moyen de voitures, des fraises plus tardives des environs de Paris, et dont la saison dure également trois semaines.

On évalue à 13 millions de kilos environ, nous dit le Bulletin des Halles, la quantité de fraises amenées annuellement à Paris par voies ferrées et vendues, soit au pavillon de gros n° 6 des Halles, soit dans le périmètre de notre grand marché central, par environ 80 commissionnaires et par 50 approvisionneurs du Carreau.

A ces 13 millions de kilos viennent s'ajouter 5.600.000 kilos apportés directement par les cultivateurs de la région parisienne, soit un total de 18.600.000 kilos par an. Qu'en sera-t-il cette année avec la mauvaise saison?

Ces chiffres, fournis par M. Ladeuil, président du Syndicat des mandataires à la vente en gros des fruits et primeurs, et M. Vigneau, inspecteur principal des perceptions municipales, et que nous empruntons à l'intéressante étude de M. H. Coudon : *Recherches expérimentales sur la culture de la Fraise dans les environs de Paris*, sont augmentés, après les deux grandes saisons, par les envois de Rouen, Bourg-la-Reine, Saint-Cloud, etc., de petites quantités de fraises des quatre saisons, arrivages peu importants (35.000 francs), et qui durent de juin à octobre.

Ces indications montrent l'importance — qu'on ignore généralement — qu'a pris la culture de la fraise, dont la vente, à Paris seulement, atteint de plus 10 millions de francs par an,

Malheureusement, les expéditions sont grevées de frais trop lourds, soit du fait du transport, soit de frais divers et trop exagérés qui viennent faire une large brèche à ces 10 millions

Omnis.

LETTRES HORTICOLES

A L'EXPOSITION D'HORTICULTURE.

(*Suite.*)

Paris, 27 mai 1902.

Ce n'est pas un tapis de verdure qui recouvre le sol de la serre, côté de l'Alma, ma chère Janie ! mais un véritable tapis de fleurs aux couleurs les plus vives, les plus chatoyantes. Géraniums où Nonin (Hors concours) soutient sa haute réputation avec *La Lorraine*, lilas; *Carmen Sylva*, blanc; *Commandant Fourgous*, cramoisi; *Honoré de Balzac*, saumon bordé blanc; *Séverine*, cramoisi centre jaunâtre; *Directeur Vassillière*, rose magenta brillant; *Constellation*, rose sablé rouge; *Alsace-Lorraine*, blanc teinté rose; *Admiration*, saumon clair; *Jean Viaud*, rosé; *Cousine Janie*, rose tendre; *Alliance Franco-Russe*, saumon bordé blanc; *Lucien Chauré*, carmin; *Mlle Lucie Faure*, rosé, *Champ de neige*, blanc; *Voie lactée*, rose lilas pointé carmin etc., en fleurs simples et semi-doubles.

Voici encore d'autres variétés que j'ai notées à tort et à travers, *Pink Domino*, rose; *Adam Mickiéwicz*, rose; M. *A. Poirier*, violet foncé; *Marguerite de Layre*, blanc; *Mme Bruant*, panaché rose; *Eureka*, rouge violet foncé, etc.

En nains, voici : *Commandant Mizon*, rouge ; *Mme E. Labiche*, blanc ; *Mayotte*, rose foncé.

Bondon (B), qui s'occupe de nouveautés, nous présente les Géraniums nains ; *Renée Bondon*, rose et *Président Blancheinain*, à feuilles dorées.

Voici encore une nouveauté *nouvelle* : *Châtelaine de Naudet* (A) chez Sallier, qui obtient un grand succès avec ses singes qui, au lieu d'être en peluche, comme ceux qui contribuaient au temps jadis à distraire les petits télégraphistes, sont en racine des fougère japonaise.

C'est aussi chez Nonin que je crois avoir noté le *Rubus reflexus*, qui est une Ronce de Chine à grandes feuilles panachées, décoratives, si décoratives même que les fleuristes Debrye entr'autres en ont fait entrer en grande quantité dans leurs décorations florales.

Deux Œillets *merveilleux pour la fleur coupée*! me dit Molin, regardez : *Alma Tadema*, blanc, fleur pleine, très grosse : je fleure et l'odeur est délicieuse, puis *Rosa Bonheur*, encore une artiste peintre, sa fleur est énorme aussi, le coloris est un mélange de jaunes différents avec macules striées rouge et vermillon. Je ne fais aucune opposition à la Gr. médaille d'argent qu'ils ont méritée.

Puis des Gloxinias, plantes délicates aux coloris si tendres et jolis, les *Cineraria cruenta polyantha* à Férard (A), des *Hydrangea rosea* d'un joli coloris rose particulier à Truffaut, qui avait aussi des Azalées de l'Inde, dont *Professeur Valters* rose, rouge et blanc, *Raphaël* blanc, etc.

Des Bégonias Rex dont le feuillage est si ornemental ; *Gloire des Ardennes*, *La France*, *Mlle Lucie Blanchon*, *M.* et *Mme de Ste-Vallière*, etc.

Comme feuillage ornemental aussi, voici des Caladium du Brésil de toute beauté qui ne le cèdent en rien à ceux que nous présentait Alfred Bleu, au temps anciens.

VUE D'ENSEMBLE DE LA SERRE (CÔTÉ DE L'ALMA)

Ici, c'est tout une collection de ces gentilles petites plantes alpines, telles qu'*Alchemilla vulgaris*, *Phlox subulata*, etc., à Magne (V) qui a trouvé plus simple de cultiver, avec énormément de réussite, les jolis Edelweiss (A), ce qui vaut mieux que d'aller risquer sa vie pour arracher les *Leontopodium alpinum* aux flancs des montagnes tyroliennes.

Dugourd (A) n'a pas manqué non plus d'apporter ses plantes qui, pour être vulgaires, n'en sont pas moins de valeur.

Les *Eremurus*, sont nombreux chez plusieurs exposants, variétés *Himalaïcus* et *Elvesii*, ce qui vaut à Gauguin une médaille d'argent.

Le Bégonia, *Gloire de Lorraine* est aussi en honneur, depuis qu'on commence à savoir le cultiver.

Thiébaut nous exhibe un lot de *Gazania*, hybrides du *G. splendens*, plante connue vulgairement sous le nom de Dormeuse, qui en serre, se comporte fort bien, comme aussi s'emploie à contre-border les massifs de plein soleil. Il en est de plusieurs jaunes avec macule noir au centre, *G. Pygmea lutea*, et il nous semble même en apercevoir une sans macule *E. Thiébaut*, et des blanches comme le *G. Cyclope*.

Puis un lot de *Boronias*, de *Mimosa paradoxa* jaunes, au-dessus desquels plane un énorme *Metrosideros floribunda* dont la fleur rouge ressemble, comme a dit Zina, à une brosse à nettoyer les verres de lampes.

Au fait, en parlant de Zina, figure-toi quelle m'a quitté pour aller à l'exposition canine présenter, au concours des chiens à longs poils et à poils courts, tenus en laisse par dames, son affreux chien japonais tant à la mode aujourd'hui.

Dans les Bégonias tuberculeux, nous trouvons toutes les variétés nouvelles, en jaune, en blanc, en rouge, en rose, en fleurs panachées rouge et blanc comme *Le Papillon*, en fleurs doubles comme *Roi des jaunes*; et même, en cristées et à feuillage panaché soit le *B. Vallerandi*.

Pour les Cannas, il y a lutte entre Piennes et Larigaldie (Or et V.) Vilmorin. (G. V.) Billard et Barré (V.). Chez les premiers :

Surprise, carmin, *Sans Gaulois*, rouge sang, sont des merveilles; Puis *Augustin Gravereau*, *Exposition de* 1900, *Ami Pichon*, *Hespéride*, *Charles Turc*, *Papa Ganna*, etc.

Billard et Barré ne se sont pas contentés de cela, ils ont ajouté à leurs Cannas : *Flocon neigeux*, blanc verdâtre; *Lucien Clause*, vermillon bordé jaune; *Ctesse Chandon de Briailles*, saumon bordé jaune; *Le Parisien*, brique; *Boule de Neige*, jaune pâle; *Apollon*, blanc jaunâtre; *John Short*, jaune taché rouge; *Izquierdo Salvador*, rougeâtre bordé jaune; *Mlle de Mimont*, vermillon ponctué jaune; *Sceptre de Flore*, rose pointillé; *Mme A. Bonnefous*, vermillon taché et bordé jaune, etc. un très beau lot d'Hortensias à énormes têtes fleuries constituant le drapeau national !... car il y en avait des bleus, des blancs et des rouges, oh ! mais, très pâles, plutôt roses; puis des Pivoines variées.

Des plantes de pleine terre, je saute à une exposition sortant des serres du Luxembourg.

Il est impossible de rêver, plus beau, comme choix, comme culture et comme splendeur. Opoix (H. Concours) a, en frappant un coup de maître, charmé et intéressé tous les visiteurs avec ses Crotons, ses Nepenthes, ses Anthurium et diverses Orchidées de toute beauté.

Les Orchidées sont toujours légion, comme tu penses ! c'est d'abord Marron avec deux médailles d'or, pour ses Cattleyas dont un nouveau.

Dallemagne (or), pour sa collection, Magne (G. V.), Balme (V.), Régnier et ses Phalænopsis (V.) etc.

Le clou était, paraît-il, un *Cypripedium* hybride du *C. Yungheanum* × *C. callosum* et répondant au gracieux nom de *Jeannette*; on l'avait même mis sans cloche.

Les Anthuriums non plus ne manquent pas, ni les Crotons, Chantrier (or) excelle en leur culture comme aussi en celle des Sarracenias, Nepenthes Aroidées (V. et G. A. du Ministère de l'Agriculture).

Que te dirais-je des Roses ? Tout a été dit ! Elles ont été présentées par nos rosiéristes à un degré de floraison, de fraîcheur, de beauté indiscutables. Lévêque et fils ont encore trouvé le moyen de sortir grands vainqueurs du tournoi, et ont emporté la palme avec 7 médailles d'or. 2 G. Vermeil, et 1 d'argent.

Crimson Rambler fait lignée et, avec le R. *polyantha grandiflora*, a donné le jour à *Mme Levavasseur*, ou *Rosa polyantha coccinea*, très intéressant.

La collection de rosiers botaniques, en sarmenteux et rugosa était plus intéressante que flateuse à l'œil ; elle était présentée par le rosomane Gravereaux qui a reçu une médaille d'or bien attribuée.

Tous les ans les fleurs coupées de plantes bulbeuses se renouvellent mais ne changent guère; pour ne pas faire de jaloux entre Thiébault et Valtier, le jury leur accorde à chacun une médaille d'or.

Là on voit tous les genres de variétés de Tulipes y compris *La Merveille*, rouge panachée jaune, *La Grandeur*, blanc violacé et jaune etc., des Scilles, des Anémones, des Renoncules, des re, encore etc.

. . . . . .

(*A suivre.*)

LUCIO.

PETITE POSTE

N° 7.035, Mme E. D. à L.

Le *Kitaibelia vitifolia*, est une plante pas assez répandue. Nous en avons fait dessiner une aquarelle l'an dernier et la publierons dans le n° du 10 juillet prochain; vous serez fixée, mieux que par la description.

N° 2 762 M. E. M. à M.

La fleur, que vous nous avez adressée, est un *Iris Xiphion* (Iris Xiphium.) Iris Hispanica, ou Iris d'Espagne : son origine est espagnole.

Il y a d'autres coloris que celui que vous nous ayez envoyé, en gris, en jaune, en violet. La culture est simple et les tiges coupées ornent bien les vases.

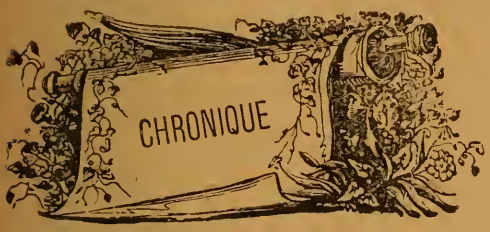
LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

CHROMOLITHOGRAPHIE : KITAIBELIA VITIFOLIA (*fol. var.*).

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture. Distinctions honorifiques. Nominations. Les Récompenses à l'Horticulture dans les Concours régionaux de 1902. A la Société nationale d'horticulture de France. Expositions françaises pour 1902. Carnet mondain. Nécrologie : *Lucien Chauré*. — Chronique étrangère : Le Gardener's Chronicle et les Fêtes du couronnement. Mertensia primuloïdes. Nécrologie : *Otto Ballif*. Kitaibelia vitifolia : *B. de Crissier*. — Les Routes fruitières (suite et fin). — Les Pommes à cidre : *Charles Ballet*. — Lettres horticoles : A l'Exposition d'horticulture (suite et fin) : *Lucio*. — Les Plantes de printemps au Concours agricole (suite) : *Lucio et Zina* — Culture potagère : L'Igname de Farges : *B. de Crissier*. — Les Engrais chimiques en horticulture. Un nouveau mode d'emploi par les solutions gélatinisées : *H. Quentin*. — A travers partout : *Omnis*. — Les primeurs en Tunisie. *E. Laboureyras*. — Les Arbustes d'ornement : Cratægus monogina, var. pendula : *O. Ballif*. — La chasse aux ennemis des végétaux : *Helcey*. — Bibliographie. — Petite Poste. A l'Ecole pratique d'Ecully. Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Mme Loubet à l'exposition d'horticulture. Epimedium alpinum. Epimedium diphyllum. Arabis alpina Vinea major. Lamium maculatum.



Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques.* Le *Journal officiel* du 3 juillet enregistre les nominations suivantes: Mérite agricole : au grade d'officier, M. Rabouin (Remy-Félix), horticulteur à Laval (Mayenne).

Au grade de chevalier : M. Louis *Deny* fils, architecte paysagiste à Paris, membre de la commission d'organisation des expositions de la S. N. d'H. de France, Lauréat dans différentes expositions;

Hémar (Honoré-Jean), secrétaire de la commission d'organisation des expositions de la S. N. d'H. de France, récompenses nombreuses ;

Mauger (François-Félix), ancien maraîcher à Arcueil-Cachan (Seine).

Par arrêté du Ministre, M. Leroy (Paul), sous-chef de bureau au ministère de l'Agriculture, a été délégué dans les fonctions de sous-chef du cabinet du Ministre.

Par arrêté ministériel, M. Petit (Alfred), chef d'atelier à l'école nationale d'horticulture de Versailles a été nommé jardinier principal de l'école en remplacement de M. Rouland, décédé.

Les Récompenses accordées à l'Horticulture dans les Concours régionaux agricoles en 1902 : Beauvais, le 22 juin. — *Horticulture*, Prime d'honneur : objet d'art de 300 francs et prime de 500 francs à M. Leconte (Placide) à Bornel (Oise). — Médailles de bronze et primes de 500 francs, à M. Coquelle (Gustave) à Saint-Just-des-Marais, et à M. Picard (Léon-Victor) à Saint-Just-des-Marais.

Arboriculture. — Prime d'honneur, objet d'art de 300 et prime de 400 francs, à M. Prenveille à Saint-Just-en-Chaussée ; Médailles de bronze et 500 francs à M. Clercq, (Valéry-François), horticulteur à Compiègne (Oise), — et prime de 200 à M. Ruelle (Raoul), à Carlepont. — Médaille de bronze à M. David (Gaston) à Etouy.

Prix de spécialités. — Médaille d'or à M. Labitte, à Clermont, pour l'installation de sa ferme fruitière.

Une médaille d'argent et une médaille de bronze ont été attribuées à M. Van der Gutten (Charles), jardinier-chef et Dérémy, jardinier chez M. Labitte à Clermont.

Produits de l'horticulture et de l'arboriculture. — Médaille d'or à MM. Vilmorin et Cie ; médaille d'argent grand module à M. Grison (Henri-René), à Senlis médaille d'argent à M. Clercy (Daniel), à Nogent les Vierges ; médaille de bronze à Mme Courcault,

Comme marchands, MM. Vilmorin et Cie obtiennent (faute de médaille d'or) un rappel de médaille d'or, avec félicitations du jury, et M. Denaiffe une médaille d'or ;

Mme Courau, de Colombes, reçoit une médaille d'argent pour ses excellents vins mousseux.

Notons d'une façon spéciale le Diplôme de médaille d'or, avec félicitations, attribué à l'Institut agricole de Beauvais dirigé par le frère Paulin, pour leur matériel d'enseignement, c'est la plus haute récompense qu'a pu lui attribuer le jury auquel nous avions l'honneur d'appartenir.

Ajoutons qu'à l'issue de ses travaux, le jury a visité l'Institut, à Beauvais ainsi que Beauséjour et La Mie au Roy, où sont appliqués pratiquement les enseignements théoriques donnés aux élèves, et que celui-s'est trouvé émerveillé de l'organisation, et des résultats obtenus.

Au concours était annexée une exposition d'horticulture, dont les exposants étrangers ont contribué au succès : Nomblot-Bruneau (grand prix d'honneur) pour arbres fruitiers et Pivoines; Vilmorin, plantes annuelles; Croux, Pivoines ; Cayeux et Le Cler, pois de senteur, capucines ornithogales d'Arabie, plantes annuelles; Renaud, Pétunias, d'une magnifique culture, etc.

Laval 29 *juin*. — *Horticulture* : Pas de candidats. *Arboriculture* : Prime d'honneur, objet d'art de 300 francs et prime de 400 francs à M. Rabouin (Félix) à Laval ; médaille de bronze et 300 francs à M. Levazeux (Louis) à Mayenne ; médaille de bronze, M. Guichard (Joseph) aux Brosses de Saint-Berthévin.

Exposants marchands. — Médaille d'or à MM. Vilmorin et Cie et Denaiffe (Henri) méd. d'arg G.M^le, Mme Courau à Colombes (Seine).

Au concours était jointe une exposition d'horticulture locale. Le prix d'honneur, objet d'art, a été attribué à M. Alphonse Hutin, horticulteur à Laval, pour l'ensemble de son exposition : conifères, roses et rosiers pivoines, fruits, etc, etc. Des médailles d'or ont été décernées à MM. Lebreton, à Laval Morvan dit Larose, Rabouin et Logeais-Houdayer pour plantes variées, etc.

A la Société nationale d'Horticulture de France. — La distribution des récompenses a eu lieu jeudi, comme... toutes les distributions.

Grand désappointement des sociétaires qui s'attendaient à voir M. Mougeot, le nouveau ministre, qui, retenu à la chambre, (la sienne, pas la Chambre législative) par un fort accès de goutte, n'a pu venir présider, mais qui avait eu la bonne idée de se faire remplacer par son sous-chef de cabinet M. Le Vayer, lequel a récolté une grosse part des sympathies des assistants car il avait eu soin de se nantir de deux croix de Chevalier du Mérite agricole, et d'une Palme d'académie qu'il a remises à trois membres de la commission d'organisation des expositions.

Les deux premières à M. Hémar (Honoré) le secrétaire, et M. Louis Deny fils ; quant à la dernière, c'est M. Quénat qui l'a décrochée.

Les récompenses sont à la hauteur des dévouements.

Expositions françaises pour 1902.

Paris (Aux serres du Cours-la-Reine), du 12 au 19 novembre : exposition spéciale de chrysanthèmes et fruits auxquels seront adjoints les produits de la saison.

Une exposition des Beaux-Arts (dont le besoin ne se faisait pas sentir) sera annexée à l'exposition.

Biarritz (Basses-Pyrénées), 8 novembre : exposition de chrysanthèmes et plantes diverses, organisée par la S. d'H. de Bayonne.

Lille (Palais Rameau), du 14 au 18 novembre : exposition internationale de chrysanthèmes, de plantes ornementales, fleurs, fruits et légumes, organisée par la S. des Chry. du Nord et la S. C. d'H. du Nord.

Paris (Serres du Cours-la-Reine), du 20 au 24 novembre : exposition d'oiseaux et animaux de basse-cour, organisée par la S. N. d'Aviculture de France.

Carnet Mondain : Le 8 juillet ont été célébrées, à l'église Saint-Nicolas d'Antin, à Paris, au milieu d'une assistance aussi nombreuse que sympathique, les noces de Mlle Adrienne Toiray, avec M. Paul Vincey, ingénieur agronome, professeur départemental d'agriculture de la Seine, dont la personnalité est si estimée, et la valeur si appréciée de tous ceux qui touchent à la terre dans le département de la Seine.

LUCIEN CHAURÉ.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

MERTENSIA PRIMULOIDES

Parmi les remarquables nouveautés de récente introduction, signalons cette charmante plante alpine, originaire de la chaîne de l'Himalaya, où elle croît à une altitude de 3.000 mètres.

Le *Mertensia primuloïdes* de G. B. Clarke appartient à la famille des Borraginées; c'est un proche parent des *Myosotis*. Cette ravissante plante, rustique sous nos climats tempérés, forme de jolies touffes de quinze centimètres de hauteur, d'où émergent dans le courant d'avril des quantités de fleurettes analogues, comme forme, à celles des *Myosotis* ; elles sont d'un joli bleu indigo, avec des reflets blancs et jaunes.

Cette nouveauté, qu'a fait connaître M. Max Leichtlin, le savant botaniste et amateur de Baden-Baden, peut servir avantageusement pour faire des bordures de corbeilles ou bien aussi pour la composition des petits massifs de fleurs printanières.

Le Gardener's Chronicle et les fêtes du couronnement. — A l'occasion des grandes fêtes organisées pour le couronnement du nouveau Roi d'Angleterre, notre confrère de Londres a publié un numéro spécial richement illustré de chromolithographies et de phototypies.

De belles chromolithographies représentant d'abord les superbes Orchidées hybrides « *Le Roi Edouard VII* et *La Reine Alexandra.* »

Le premier est un merveilleux hybride de *Brassavola* ou *Lælia Digbyana* et de *Lælia purpurata* et le second est issu d'un *Lælio-Cattleya bella* et du *Cattleya Trianæ*.

Parmi les phototyphies, le remarquable et gigantesque Cypripède hybride *Empereur des Indes* et l'*Odontoglossum Edwardus Rex*, une admirable variété maculée *d'Od Alexandræ* ou *crispum*.

Puis les autres phototypies représentant tous les merveilleux sites des résidences d'été des augustes souverains, à Sandringham et à Windsor ainsi que le palais de Buckingham à Londres.

Nécrologie. — La ville de Genève vient de perdre un de ses concitoyens des plus estimé, M. Marc Micheli, savant botaniste suisse et amateur de plantes, qui est décédé le 29 juin dernier, à l'âge de 58 ans, dans son château du Crest, à Jussy, près Genève.

M. Marc Micheli, qui était membre titulaire à vie de la S. N. d'H. de France faisait généralement partie du jury de nos principales expositions internationales d'horticulture qu'il présidait fréquemment. C'était un botaniste distingué, l'âme de nombreuses Sociétés horticoles qui ne faisaient jamais appel en vain à sa science et à son dévouement et son départ leur causera un grand vide.

Qui n'a entendu parler de ses fameuses collections d'arbustes d'ornement, de plantes vivaces et de plantes alpines de tous les pays du globe qu'il a réunis à grands frais dans son superbe jardin du Crest et sur lesquelles, il a publié, il y a quelquues années à peine, un ouvrage descriptif très intéressant, qu'il avait offert à titre gracieux à toutes les personnes connues dans le monde horticole? Il a également livré à la publication diverses notes relatives aux résultats de ses recherchss, de ses découvertes, de ses nombreuses introductions ainsi que de ses différents essais d'acclimatation.

M. Marc Micheli, qui était député et maire de Jussy-Genève, était Chevalier de l'Ordre de Léopold. Il était très connu à Paris des membres de S. N. d'H. de F., car il assistait fréquemment aux principales séances et expositions de cette Société. Ses nombreux amis seront donc peinés d'apprendre le départ prématuré de cet amateur distingué, qui, depuis nombre d'années, dépensait tout son temps, ainsi que sa grande fortune pour l'avancement de l'horticulture.

OTTO BALLIF.

KITAIBELIA VITIFOLIA

Le *Kitaibelia vitifolia* est une vigoureuse plante vivace et rustique, appartenant à la famille des Malvacées; elle est originaire de l'Europe orientale, forme de belles touffes qui atteignent une hauteur de 2 mètres à 2 mètres 50 et elle développe de nombreuses tiges qui se couvrent d'une quantité de feuilles pétiolées ressemblant à celles de la vigne. Sa floraison a lieu à la fin de l'été et en automne ; ses jolies fleurs sont blanches ou rosées, élégantes et ont assez d'analogie avec celles d'une Mauve.

Cette Malvacée se plaît dans tous les terrains et se multiplie facilement au moyen d'éclats.

La variété à feuilles panachées, le *Kitaibelia vitifolia, fol. var.* ou Syn. *K. Lindemuthi*, Hort., dont nous publions la chromolithographie est une nouveauté de récente obtention, qui a fourni un exemple très curieux et intéressant de l'influence du sujet sur le greffon. L'obtention de ce gain est due à M. Lindemuth, chef des cultures du Jardin royal de l'Université de Berlin qui avait imaginé de greffer le *Kitaibelia vitifolia* type, sur un exemplaire d'*Abutilon Thomsoni* panaché. La panachure du sujet s'est communiquée au greffon, qui a donné naissance à des pousses dont les feuilles étaient marbrées et panachées. Ces pousses ont été bouturées, elles ont parfaitement repris, puis cette panachure, qui s'est maintenue sur ces boutures enracinées, a dès lors été très bien fixée. Cette nouveauté est mise maintenant au commerce, en Allemagne, par la maison Haage et Schmidt d'Erfurt, et en Belgique par M. Lorge, horticulteur à Jette Saint-Pierre près Bruxelles, chez qui nous avons fait peindre notre aquarelle.

Par sa beauté, son élégance et sa vigueur, le *Kitaibelia Lindemuthi* peut rivaliser avec l'*Acer negundo, fol. var.* pour former des touffes isolées dans les pelouses et les gazons où il produit le plus charmant effet décoratif.

B. DE CRISSIER.

LES ROUTES FRUITIÈRES

BUT. — ORIGINE. — INSTALLATION. — PRODUIT
CHOIX DES ESPÈCES A PLANTER

(*Suite*).

Pommes à cidre.

Cette catégorie a, plus que tout autre, une série d'espèces locales ou localisées qui peuvent toujours être acceptées par les planteurs, à la condition que les milieux de culture soient analogues à leur terre d'adoption. Telles : *Antoinette*, de la Picardie; *Joly rouge* et *Long-bois*, du Calvados ; *Jambe de Lièvre*, de Bretagne, *Pierson*, du Soissonnais, *Bel Aigrin*, de la Thiérache, etc.

Si on veut des fruits de première saison, on peut prendre : *Reine des hâtives*, *Jaunet pointu*, *Doux-Joseph*, *Précoce David* ; mais les variétés de deuxième et de troisième saison sont à préférer, la vente sur pied en est plus facile, à cause de l'époque habituelle du brassage ou du pressurage. Nous fusionnons ces deux sections dans un ordre alphabétique général. Le fruit est presque toujours petit ou moyen, et l'arbre de bonne tenue, de bonne production.

Amer-doux. — Arbre sain, rustique, tête élevée, arrondie, pousse tard. Fruit amer et parfumé. Densité du moût : 1,072.

Amère de Berthecourt. — Arbre fertile, robuste au froid. Fruit amer, riche en sucre et en tanin, franc de goût. Densité : 1.078.

Argile. — Arbre demi-dressé, fertile, assez robuste au froid. Fruit amer, riche en tanin, parfumé. Densité : 1.075.

Barbarie. — Arbre très vigoureux, très élevé et très fertile. Fruit doux-amer, riche en sucre, tanin et mucilage. Densité : 1.080.

Binet gris. — Branchage demi-montant, rustique. Fruit petit, un peu amer. Densité : 1.075.

Binet blanc. — Offre à peu près les mêmes qualités.

Bramtot. — Arbre robuste au froid, très vigoureux, tête élevée. Fruit doux, légèrement amer, de bon goût. Densité : 1.105.

Doux-amer. — Arbre vigoureux, élevé, fertile. Fruit riche en tanin, à combiner avec les fruits sucrés. Densité; 1.062.

Fertile de Falaise. — Arbre bien élevé,

KITAIBELIA VITIFOLIA. (FOL. VAR.)

productif. Fruit doux et amer. Densité : 1.070.

Filasse. — Arbre vigoureux, branchage conique, fleurit tard, très fertile. Fruit doux, parfumé, franc de goût. Densité : 1.070.

Fréquin rouge. — Branchage vertical, rameaux penchés. Fruit amer, d'un bon goût. Densité : 1.087.

Le *Fréquin-Audièvre*, à tête élevée, fleurissant tard, donne un jus riche en couleur, un peu amer. Densité : 1.079.

Fréquin de Chartres. — Fruit doux-amer, légèrement acidulé. Densité : 1.072.

Galopin. — Arbre élevé, productif. Fruit ferme, doux, tardif ; jus coloré, un peu épais. Densité : 1.083.

Généreuse. — Arbre élevé, ramifié, fécond. Fruit amer-doux, parfumé. Densité : 1.070.

Grise Dieppoise. — Arbre élevé, bien vigoureux et bien productif. Fruit mûrissant tard, riche en sucre et en alcool. — Densité : 1.105.

Marabot. — Branchage vertical, élevé, ramifié, très fertile. Fruit riche en sucre avec éléments tannifères, jus très coloré. Densité : 1,085.

Noir de Vitry. — Arbre sain, généreux. Fruit moyen, doux et amer. Densité : 1,072.

Reine des pommes (Doux Gélin). — Arbre robuste, trapu, érigé, promptement fertile. Fruit mûrissant tard, amer et doux, jus excellent. Densité : 1,108.

Rouge Bruyère. — Arbre sain se couronnant assez haut, fertile, poussant tard. Fruit plutôt amer. Densité : 1,080.

Rouge de Trèves. — Arbre droit, élancé, branchage très robuste au froid, généreux ; végétation et floraison tardives. Fruit coloré, acidulé, utilisé en tartes, au séchage et au pressoir.

Espèce vulgarisée sur les routes d'Allemagne, des provinces rhénanes, du Luxembourg, sous le nom de *Rother-Trierscher-Weinapfel.*

Rousse Latour. — Arbre sain, robuste, fleurit tard ; branchage assez élevé. Fruit moyen, riche en sucre et en mucilage. Densité : 1,107.

Tardive Forestier. — Branchage ascendant ; fruit amer. Densité : 1,069.

Vice-Président Héron. — Belle vigueur, floraison tardive. Fruit riche en sucre, en tanin, en rendement alcoolique. Densité : 1902..

Toutes ces variétés ont été étudiées sous leurs divers aspects et recommandées par les réunions pomologiques. Cependant, on peut admettre encore toute autre qui aurait fait ses preuves en conditions analogues ou à peu près.

Parmi les espèces adoptées au delà du Rhin pour les routes pommeraies, et destinées à divers usages économiques ou industriels, — même au pressoir — nous citerons :

Balullen Apfel. — Arbre rustique ; fruit à deux fins, de la Transylvanie.

Boiken. — Floraison tardive ; fruit moyen, de la région de Brême.

Brauner Matapfel. — Couronne en boule ; floraison résistante ; fruit de ménage, à deux fins.

Cousinotte rouge pourpre (Purpurrother Cousinot). — Arbre sain, fertile. Fruit coloré, bon tout l'hiver.

De Borsdorf. — Lent dans sa fécondité ; fleurit tard. Fruit de séchage, à beignets, à cidre.

De Bohémien. — Grand arbre, de la région rhénane ; fruit coloré, pour cuire et pour cidre.

Eiser rouge (Rother Eiser). — Arbre élevé ; fruit à deux fins, de longue garde.

Longue verte (Langer Gruner Gulderling). — Arbre sain ; fruit à cuire.

Luiken. — Populaire en Wurtemberg pour la cuisine, le cidre, le séchage.

Petite longue queue (Kleiner Langstiel). — Fruit de séchage et de pressoir.

Pojnik. — Beau fruit à deux fins, de l'Autriche-Hongrie.

Rayée d'hiver (Echter Winter Streifling). — Fruit coloré, à tous usages, des bords du Rhin.

Reinette Eiser (Rother Tiefbatzer). — Grand arbre du Wurtemberg ; fruit tardif, à cidre.

Taffetas blanc (Weisser Winter Taffetapfel), — Petit fruit spécial à la cuve.

Verte de Prince (Grüner Fürsten Apfel). — Arbre rustique au froid ; fruit de table, de cuisine et de pressoir.

Quelques-unes de ces variétés se rencon-

trent dans les cantons de la Suisse, particulièrement de la région allemande. Çà et là, on remarque de superbes exemplaires de variétés dignes de figurer aux premiers rangs de la pomone vicinale :

Aargauer Herrenapfel. — A floraison tardive ; fruit moyen, doux, à cuire ou à sécher.

De Fer. — Particulière au Gros de Vaud.

Dure ou *douce rouge.* — Arbre de grande dimension ; fruit de très longue garde.

Gelber Jacobs Apfel. — Populaire en Thurgovie.

Palmapfel. — Fructifiant dans les hautes vallées.

Rose de Virginie. — Tête élevée ; fruit précoce et parfumé.

Sauergrauech. — Du canton de Berne, propice aux grandes altitudes.

Uster Apfel. — Variété chargeant jusqu'à cent boisseaux par sujet.

Distance des arbres, 8 à 10 mètres.

Charles BALTET.

LETTRES HORTICOLES

A L'EXPOSITION D'HORTICULTURE

(*Suite et fin.*)

Les fruits étaient rares, mais aussi, la beauté compensait la quantité, impossible de rêver plus énorme que les Fraises, *Louis Gauthier* et *Général Chanzy* à Jarles (G. V.) et plus appétissant que les Pêches : *Amsden*, *Grosse Migonne hâtive* ; Brugnons *Lord Napier* ; Prunes *Monsieur hâtif*, etc, et les Raisins Chasselas et autres.

Franck de Préaumont a enlevé deux médailles de vermeil pour sa collection de fraisiers en pots et ses corbeilles de fraises, bien tentantes et,... pour finir, je ne t'apprendrai rien en te disant que la collection de fraisiers à Millet et fils (or) sera encore de longtemps à être dépassée : plus de 100 variétés, une véritable école de Fraises !

En *légumes*, outre Vilmorin et la Société des Maraîchers, déjà cités, je te dirai que l'Hospice de Bicêtre (or), l'Ecole du Plessis-Piquet (G. V.), Franck de Préaumont, Melons (V.) ; Juignet, Asperges (G.V.) ; Molin (A. du Ministre) Pommes de terre germées, et... quantité d'autres ont tenu une belle place, sous une tente trop sombre et mal située.

J'en termine car tu dois en avoir à me lire autant que moi à t'écrire, et je traverse l'Architecture des jardins, où sont exposés les plans du concours spécial organisé sur un programme donné et exécuté en loge, s'il te plaît !

La médaille d'or a été obtenue par Gaudoin ; Basin (G. V.) Loizeau (V), Bréhier (V), Beyssac (A) et Ziégler (B) étaient les autres concurrents.

Voici pour les futurs praticiens, quant à ceux actuels ; pour les plans de leurs exécutions, depuis cinq ans, ils ont obtenu : Touret (G. V.), Redont (V.), Masson (G. A.) Combaz (A.)

Un Herbier de roses à M. Gravereaux reçoit une

MADAME LOUBET A L'EXPOSITION D'HORTICULTURE

médaille d'argent du Ministre, et M. H. Lazard, pour son procédé de conservation des fleurs, se voit décerner une médaille de bronze.

Un mot spécial pour M. Tuzet qui obtient une médaille d'argent du Ministre.

M. Tuzet est un fervent de l'instruction horticole dans les régiments ; il est animé d'un zèle très louable et d'un dévouement entier à la réalisation de ce projet qui fera son chemin, il méritait mieux que cette récompense et j'espère qu'on lui prouvera un jour.

Il n'est jusqu'au *Moniteur d'Horticulture*, qu'on s'obstine à la Société, malgré réclamations sur réclamations à écrire *Moniteur de l'Horticulture* qui, ne concourrant pas, reçoit les remercîments et les félicitations du Jury.

Je sors par l'Exposition des Beaux-arts appliqués à l'horticulture qui, je le remarque avec plaisir, est en amélioration sur les années précédentes.

Serait-ce l'influence de la fleur naturelle qui agirait sur la fleur artificielle ? tant mieux ! et je

te présente, pour le bouquet, l'aimable Mme Loubet, au bras de M. Decrais, ministre des Colonies, visitant l'Exposition... que Louis Deny... *photographia vite*... (sans jeu de mots).

. . . . . .

Sur ce, ma chère amic, je reste ton toujours dévoué.

LUCIO.

LES FLEURS DE PRINTEMPS AU CONCOURS AGRICOLE

(*Suite.*)

— A la bonne heure tu peux, au moins, maintenant savoir comment fleurissent les Epimèdes, passons aux *Arabis, á fleurs doubles.*

EPIMEDIUM ALPINUM

— Oh! ça, c'est inutile je les connais ; tout le monde connaît la Corbeille d'argent qui fait la blancheur de nos jardins au printemps. Les Arabettes appartiennent à la famille des crucifères, elles viennent partout et mieux encore où la terre est bonne, il en est à feuilles

EPIMEDIUM DIPHYLLUM

panachées, à feuilles crispées ; plante alpine par excellence, elle est indispensable dans tous les jardins ; on la multiplie de graines, d'éclats, de boutures, par couchage, comme on veut, tout réussit et si on ne la multipliait pas, elle se multiplierait d'elle-même.

Mais ces diables de moineaux sont si friands des

ARABIS ALPINA

boutons à fleurs, qu'oû il y a des pierrots, malheur aux Arabettes.

La variété que nous avons sous les yeux est nouvelle et du plus grand mérite, ses fleurs sont doubles, ses tiges très fortes, rigides, émergent bien au-dessus de la plante et ressemblent à une petite Giroflée ; elle est née à Caen, et a été présentée dans le monde horticole par mon vieil ami Luc...

— C'est bien, respecte sa modestie et... passons à un autre sujet, car tu ne t'exprimes pas mal.

— *Vinca major, fol. var. V. minor*, double rouge et bleu, simple, bleu, mauve, blanc.

Nous nous trouvons en présence de la vieille,

VINCA MINOR

belle et bonne Pervenche, plante si appréciée pour la garniture des sous-bois et massifs d'arbustes ; elle est trop connue pour la décrire, il en est de grandes (*major*) de petites (*minor*).

Elle est rustique, vivace et indigène ; on la rencontre partout au Nord et où il y a un abri du

soleil, et une légère humidité, comme les bords des ruisseaux, aussi doit-on l'employer pour la garniture des rochers, grottes ; le feuillage est très ap-

VINCA MAJOR

précié pour agrémenter les bouquets et garnir les vases et les jardinières !

A ton tour maintenant : *Lamium maculatum* ?

— Le Lamier maculé, est encore une plante indigène et vivace cultivée plutôt pour son feuillage, ayant quelqne analogie avec celui de l'ortie, que pour sa fleur rougeâtre, qui est assez insignifiante, sa végétation est très rapide et sa floraison très hâtive ; elle ne déteste pas les bons terrains frais et est peu difficile sur l'exposition, elle est classée dans la famille des Labiées et son nom dérive de *Lamie*,

LAMIUM MACULATUM

monstre marin, par allusion à sa fleur qui figure la gueule ouverte de ce monstre.

On la multiplie par la division des pieds.

(*A suivre.*)

LUCIO et ZINA.

CULTURE POTAGÈRE

L'IGNAME DE FARGES
(*Dioscorea Fargesi*)

Ce qui est particulièrement intéressant au point de vue de l'utilité dans cette nouvelle Igname, originaire de la Chine également, c'est que son tubercule est globuleux et qu'il croît à une faible profondeur dans le sol.

L'Igname de Chine ordinaire présente le grand inconvénient de plonger à peu près d'un mètre en terre, ce qui en rend l'arrachage presque impraticable. Son tubercule est d'ailleurs d'une grande fragilité et ce n'est que grâce à de nombreuses précautions qu'il est possible de le récolter entier. Le *Dioscorea Fargesi* présente au contraire les qualités que l'on voudrait rencontrer dans l'Igname de Chine ou *Dioscorea batatas*. La plante est rustique et son tubercule, que l'on peut récolter sans la moindre difficulté, est de bonne qualité. En outre, elle produit un très grand nombre de bulbilles aériennes qui assurent sa multiplication. Son tubercule est de grosseur moyenne et il atteint son maximum de développement la troisième année ; il atteint le volume d'une grosse orange et pèse de 100 à 120 grammes C'est par conséquent une Igname de bonne qualité, rustique sous nos climats tempérés, d'un arrachage facile, et suffisamment productive.

On multiplie la plante à l'aide de bulbilles quelle produit en très grand nombre.

1er ANNÉE DE CULTURE : Fin avril, semer les bulbilles récoltées dans le cours de l'année précédente, dans des rayons de 2 à 3 centimètres de profondeur, disposés en lignes espacées de 15 à 20 centimètres dans les planches. On passe le rateau après avoir semé les bulbilles et on étend une couche de terreau ou de paillis sur le sol. Il est nécessaire d'arroser en juillet-août pendant les grandes chaleurs.

La récolte se fait en novembre. Après l'arrachage, on laisse ressuyer les tubercules puis on les hiverne au sec dans une cave.

2e ANNÉE DE CULTURE : En avril, on laboure une ou plusieurs planches suivant le nombre

d'Ignames dont on dispose. La plantation se fait en laissant un intervalle de 15 à 20 centimètres en tous sens entre les tubercules. Les soins à donner, pendant la végétation, sont les mêmes que ceux indiqués pour la première année. On doit avoir soin, dès l'apparition des jeunes tiges, de leur donner des rames destinées à les soutenir lorsqu'elles seront plus développées.

Les bulbilles naissent dans les aisseilles des feuilles. Il est nécessaire de les récolter avec soin, de manière à s'en assurer une provision suffisante pour la multiplication. Après trois années de culture, les tubercules sont plus volumineux et les bulbilles plus abondantes.

La culture de l'Igname de Farges, n'offre donc comme on le voit, aucune difficulté.

Préparation pour la cuisine : On cuit les tubercules à l'eau, comme on le fait des pommes de terre, puis de même qu'on le fait avec ces dernières, on confectionne divers plats délicieux avec cette patate.

B. de Crissier.

LES ENGRAIS CHIMIQUES EN HORTICULTURE

UN NOUVEAU MODE D'EMPLOI PAR LES SOLUTIONS GÉLATINISÉES

A côté des principes fertilisants proprement dits les engrais commerciaux renferment une proportion toujours considérable de matières inertes sinon nuisibles; les superphosphates traînent avec eux comme un poids mort le sulfate de chaux qui se produit au cours de leur fabrication ; les sels fertilisant tels que les chlorures et les sulfates de potasse ou d'ammoniaque, renferment, combinés, à l'azote et à la potasse, une proportion considérable de chlore et d'acide sulfurique qu'on ne rencontre qu'en petite quantité dans les cendres des végétaux.

L'azote et la potasse offerts aux plantes, sous forme de chlorure ou de sulfate, doivent donc pour être assimilées, se séparer au préalable du chlore et de l'acide sulfurique : on présume que dans le sol une double décomposition se produit entre le calcaire et les sels ; les alcalis contenus dans ces derniers se transformant ainsi en carbonates directement assimilables; d'autre part, il semble aussi que les racines des végétaux possèdent la faculté de puiser directement dans les combinaisons salines les éléments nécessaires à leur nutrition et de rejeter ceux qui leur sont inutiles. Quoi qu'il en soit, si on compte sur les réactions qui se produisent dans le sol pour assurer l'assimilation d'une matière fertilisante, il faut leur laisser le temps de s'accomplir ; or, en horticulture le temps est de l'argent, il faut produire vite et bien, les plantes doivent se succéder rapidement et en grand nombre sur une surface toujours très restreinte, il y a donc grand intérêt à n'employer que des engrais directement assimilables sans l'intervention du sol ; d'ailleurs en donnant aux plantes des aliments qu'elles devront décomposer au préalable pour ne prendre que les éléments qui leur conviennent on impose à celles-ci un travail inutile se traduisant fatalement par un retard dans l'effet de l'engrais.

L'horticulteur ne devrait donc employer que des substances dont les principes constituants soient tous simultanément assimilables, et parmi les substances qui répondent le mieux à ce desideratum il convient de citer en première ligne les nitrates et les phosphates de potasse et d'ammoniaque; leur prix relativement élevé n'est pas un obstacle sérieux à leur emploi.

Il convient, d'autre part, d'examiner le mode d'action des engrais employés soit à l'état solide, soit sous forme de dissolution :

Si on répand un engrais soluble sous forme de poudre ou de dissolution, il est rapidement entraîné par les eaux d'arrosage; si, pour éviter cet inconvénient, on accumule en un point une certaine quantité d'engrais, on détermine autour de ce point la formation d'une zône mortelle pour les racines en raison de la concentration des solutions salines dont elle est imprégnée; il

faut donc dans ce cas retarder par un artifice la dissolution de l'engrais. On a imaginé d'enfermer l'engrais dans des feuilles de papier métallique dont les pores servent de voie d'accès aux eaux d'arrosage qui déterminent la solubilisation de l'engrais et de porte de sortie aux solutions salines; le défaut de ce système ingénieux réside dans l'insuffisance ou l'excès de perméabilité de l'enveloppe dont l'état est essentiellement variable avec les conditions de la fabrication. C'est ainsi qu'appelé à rechercher les causes d'insuccès observés dans l'emploi des engrais comprimés, nous avons pu constater que ces insuccès étaient uniquement dus à un défaut de perméabilité des feuilles métalliques qui entouraient l'engrais.

Frappé de cet inconvénient, nous avons cherché une autre solution du problème. Dans notre procédé, l'enveloppe métallique n'est plus qu'un récipient à parois *imperméables* les eaux d'arrosage ne sont plus chargées de dissoudre l'engrais, car celui-ci est contenu dans l'enveloppe métallique à l'état de dissolution; les inconvénients inhérents à cet état sont évités par une gélatinisation de la dissolution qui lui communique la consistance d'un solide et la soustrait ainsi à l'entraînement par les eaux d'arrosage.

Les sels solubles ainsi gélatinisés se comportent exactement comme le sucre contenu dans une gelée de fruits un peu ferme, un fragment de gelée de groseilles ou de coings renfermant la moitié de son poids de sucre à l'état de dissolution ne le cède que très lentement à l'eau froide, comme il est facile d'en faire l'expérience; de même nos solutions gélatinisées ne laissent diffuser leurs sels qu'avec lenteur : coulées dans des capsules cylindriques et placées au contact du sol humide elles deviennent immédiatement le siège d'une diffusion continue dont l'intensité dépend du degré d'humidité du milieu; la surface libre de la gelée par laquelle les sels se diffusent est un cercle de dimensions invariables : lorsque la tranche circulaire en contact avec la terre s'est déchargée de ses sels au profit de cette dernière, entre les particules de laquelle ils cheminent ensuite par capillarité, un mouvement s'établit en vertu des lois de la diffusion : les couches appauvries reçoivent les sels des couches intérieures, et la marche des sels se continue du fond de la capsule vers l'extérieur sans autres arrêts que ceux résultant d'une dessiccation trop accentuée du milieu. Cet accident d'ailleurs n'empêche aucunement le phénomène de reprendre son cours aussitôt qu'on restitue au sol une certaine quantité d'humidité.

Dans ces conditions, la diffusion de l'engrais commence instantanément, tout en restant progressive, et ne donne jamais lieu à la production de solutions concentrées Notons en passant que la dissolution préalable est le procédé qui fournit les mélanges les plus parfaits; l'homogénéité du contenu des capsules est donc absolue et leur composition rigoureusement identique. Enfin, la surface diffusante est toujours la même puisqu'elle est constituée par la section droite d'un cylindre fabriqué mécaniquement. Enfermées dans des tubes d'étain, d'où on les fait sortir par pression, les gelées nutritives constituent un engrais divisible à volonté, extrêmement maniable, ne craignant ni la chaleur ni l'humidité, propre et convenant particulièrement aux nombreux, amateurs de plantes qui n'en possèdent qu'un petit nombre.

Enfin, sous forme de gelées demi-consistantes, les dissolutions gélatinisées permettent d'obtenir instantanément des dissolutions pour arrosages; on ne trouve plus avec elles l'inconvénient des engrais pulvérulents ou agglomérés qui renferment toujours des parties plus grossières, lesquelles, tombant au fond des vases, nécessitent pour leur dissolution des brassages répétés.

H. Quentin, *Chimiste Agronome.*

A travers... partout.

A la Tête d'Or, à Lyon — M. Choulet nous ménage une surprise sous forme d'un nouveau Canna à fleurs énormes qui vient de fleurir parmi ses semis.

Il portera le nom du maire de Lyon, *M. Ad. Augagneur.*

Les fleurs, rouge écarlate refleté abricot, dépassent 25 centimètres de large, et l'épi atteint 60 cent.

LES PRIMEURS EN TUNISIE

Dans un excellent article sur le *Commerce des Primeurs en Tunisie*, M. Dollin du Fresnel, le sympathique et distingué agent commercial de la Compagnie P.-L.-M. conseille aux horticulteurs de la Régence de développer leur exportation, et il leur signale la Suisse notamment, où leurs produits trouveront des prix rémunérateurs.

Le conseil paraîtrait singulier, si on ne connaissait la situation que nos législateurs ont faite à la Tunisie ; celle-ci est tout simplement traitée en paria.

En effet, tandis que les primeurs d'Algérie nous arrivent indemnes de droit de douane, les produits similaires de Tunisie ont à acquitter les mêmes droits de douane que ceux payés pour les envois de provenance étrangère.

Et ces droits sont ainsi fixés :

Légumes frais.....	6 fr.	par 100 kilos.
Raisins frais.....	8 fr.	—
Oranges.....	5 fr.	—

La loi du 19 juillet 1890 a bien réservé des crédits pour certains produits très importants devant jouir d'un maximum de franchise, tels que les céréales, les vins, les huiles, le bétail, les fèves, mais elle n'a pas cru devoir y comprendre les fruits et les légumes généralement cultivés par les petits colons.

Pour être juste, il convient d'ajouter que, pour une fois, gaiement inspirés, les auteurs de la loi ont prévu un crédit de franchise en faveur des tortues (!!!), de la volaille, dont la Tunisie n'exporte pour ainsi dire pas.

Pourquoi cette exclusion des fruits et primeurs, lorsque le développement de la culture a toujours été, au contraire, considéré depuis longtemps comme un des éléments de prospérité future de la Tunisie?

C'est ce qu'il serait difficile d'expliquer à ceux qui ont créé cet état de choses.

Il y a là une erreur économique grave qu'il est nécessaire de supprimer ou tout au moins d'atténuer en attendant sa disparition complète.

Les ressources sont toutes trouvées sans modifier le crédit global, il n'y a qu'à reporter sur les fruits et primeurs le maximum de franchise octroyé si bénévolement aux tortues (!!!) et à la volaille.

Personne ne s'en plaindra et les tortues ne s'en trouveront pas plus mal.

C'est avant tout vers la France que la Tunisie doit trouver des débouchés faciles, car, ainsi que l'a dit M. Lemyre de Vilers, dans son rapport sur le budget, « on doit désormais considérer la France et les Colonies comme un tout à intérêts unis, les Colonies étant, au point de vue commercial, le complément de la France, il doit en être de même de leur production.

E. Laboureyras.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

CRATAEGUS MONOGYNA, VAR. PENDULA

Le savant professeur Ch. Sargent, qui dirige le célèbre *Arnold Arboretum*, aux Etats-Unis d'Amérique, a fait parvenir, il y a déjà quelques années, aux jardins botaniques royaux de Kew à Londres, plusieurs exemplaires des différentes variétés de cette magnifique espèce d'Aubépine pleureuse qui étaient dans toute leur splendeur en avril et mai dernier, pendant la durée de leur admirable floraison.

Ces spécimens d'Aubépines sont des arbustes greffés sur des hautes tiges de 2 mètres à 2 m. 50, hauteur nécessaire pour qu'ils puissent développer en abondance leurs branches allongées et retombantes, qui leur permettent de se produire alors dans toute leur splendeur décorative.

Le Cratægus monogyna (Jacq.), var. *pendula*, Lodd, développe de jolies fleurs blanches, tandis que le *C. monogyna pendula fl. roseo*, produit de charmantes fleurs rose tendre, puis le *C. monogyna pendula, fl. coccinea* a des fleurs d'un rouge plus ou moins foncé.

C'est encore une de ces remarquables espèces d'aubépines américaines que nos principaux pépiniéristes devraient multipler et chercher à propager dans tous nos parcs et jardins d'agrément.

O. Ballif

LA CHASSE AUX ENNEMIS
DES VÉGÉTAUX

Pour détruire les souris, les mulots, les lérots, les campagnols, etc., on mélange ensemble 75 grammes de poudre de scille, 20 grammes de sucre et 20 grammes de farine. On en fait avec de l'eau une pâte qu'on aromatise de quelques gouttes de fenouil et on en fait des tartines comme pour la pâte phosphorée.

Les plants d'oseille ont à subir les déprédations d'un petit coléoptère de la famille des *Gastrophysa raphani* qui dévore les feuilles.

Pour le combattre, on recommande, au printemps, au moment de l'éclosion des larves, de saupoudrer les feuilles, à l'aide d'un pulvérisateur ou d'une cuillère, avec un mélange de cendres de bois bien tamisées auxquelles on ajoutera 5 0/0 de fleur de soufre et 5 0/0 de chaux pulvérisée en poudre impalpable.

Cette poudre obstrue les voies respiratoires des insectes, ce qui en détermine la mort.

Contre les limaces : Projeter, à l'aide du pulvérisateur, du sel marin pulvérisé, mélangé à de la suie et de la cendre dans la proportion de : sel 40 %, cendres 40 %, suie 20 %. Les plantes ne souffrent pas et chaque limace touchée meurt instantanément.

Ecole pratique d'agriculture d'Ecully

Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole pratique d'agriculture d'Ecully (Rhône), auront lieu au siège de l'établissement, le 6 octobre 1902, à 8 heures du matin.

Les demandes d'inscription seront reçues jusqu'au 1er Octobre.

Les demandes de bourses, avec les pièces qui les accompagnent, doivent parvenir au Directeur avant le 15 août.

Le but de l'Ecole est de donner une solide instruction théorique et pratique aux fils des cultivateurs, vignerons, ou horticulteurs. — L'enseignement dure 3 ans.

Les conditions d'admission et le programme des cours sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au directeur de l'Ecole à Ecully.

BIBLIOGRAPHIE

Notice historique sur la S. d'H. de la Sarthe, suivie du Catalogue général des végétaux cultivés dans le jardin de la Société, par J. Ragot, jardinier-chef de la Société.

Dans cette brochure de 128 pages, M. Ragot, dont les connaissances horticoles ne sont plus à rappeler — il n'y a qu'à lire ses articles et à admirer le jardin qu'il dirige avec autant de goût que de savoir, — a publié l'Historique de la Société, fondée en 1851, ce qui n'a d'intérêt que pour les sociétaires, mais il a établit un Catalogue descriptif des végétaux cultivés par la Société.

Il y a là un enseignement précieux pour ceux qui désirent cultiver dans la région.

Ouvrages reçus (1). *Les Conifères et Taxacées* par S. Mottet (1 vol. 474 p., avec 132 grav.).

Les Fleurs du Midi par P. Granger (1 vol. 371 p., 158 grav. 4 francs).

Flore analytique et descriptive des provinces de Namur et du Luxembourg par E. Pâque (1 vol. 600 p. carte et 341 figures 7 fr. 50).

La Culture fruitière moderne, Production, Commerce, Utilisation des fruits par E. Durand, directeur de l'École d'Écully (1 vol. 272 p., 28 fig. 3 fr.)

Les Jardins ouvriers au point de vue économique et social. — Rapport présenté à la Société d'économie politique et sociale de Lyon, par Philippe Rivoire (1 broch. 53 p. chez l'auteur à Lyon).

PETITE POSTE

N° 8032, M. de J. à P. la K. — Le nouveau *Musa religiosa* ou Bananier Fétiche est, de l'avis de divers horticulteurs qui l'ont annoncé et cultivé dans les meilleures conditions possibles, une espèce assez délicate fondant facilement en hiver et qui ne leur aurait donné que des déboires.

Cette espèce, qui perd complètement ses feuilles en hiver, forme à sa base une sorte de bulbe qui n'a pas l'air de vouloir se remettre facilement en végétation et d'une manière régulière au printemps. C'est la raison pour laquelle les sujets adultes sont assez difficiles à se procurer.

O. B.

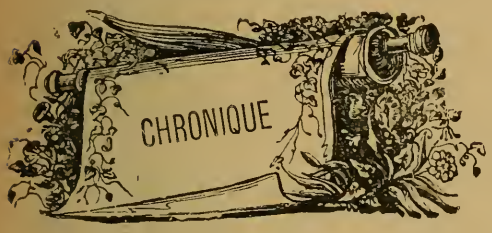
(1) Nous annonçons les ouvrages à leur réception et en publions le compte rendu au fur et à mesure de leur étude.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Distinctions honorifiques. Classement de sortie des élèves de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles. Congrès et exposition internationale de pomologie et d'horticulture à Pau. A la Société nationale d'horticulture de France. Expositions pour 1902. Rose bleue.... américaine. Les Récompenses pour cours horticoles. Nécrologie : *Lucien Chauré.* — Travaux du mois d'août : *Jel Chauré.* — Chronique étrangère. Les nouveautés : Laburnum vulgare, var. Alschingeri. L'Exoascus pruni. Dictionnaire iconographique des Orchidées : *Otto Ballif.* — Lettres horticoles : Les fleurs de printemps au concours général agricole (suite) : *Lucio et Zina.* — Les petits pois : *Omnis.* — Entomologie horticole : Phyllobius calcaratus : *Paul Noël.* — Des émanations des plantes dans les pièces habitées : *Dr Ch. B.* — Le Moineau : *Ornitho.* — Transport de fruits frais pour l'exportation : *H. T.* — Bibliographie. — Petite Poste. Les Catalogues reçus.

Gravures noires : Aubrietia rosea. Muscari. Doronicum caucasicum. Primevère Auricule. Anemone fulgens à fleurs simples. Anemone fulgens à fleurs doubles.



Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques* : A l'occasion du 14 juillet, et par décret du 12, si une seule croix de la Légion d'honneur a été accordée à l'horticulture, on peut dire qu'elle est pleinement justifiée par les mérites incontestables de M. Gérard (René-Constant-Joseph,) directeur du Jardin botanique de Lyon, professeur à la Faculté des Sciences, président de la S. pratique d'H. du Rhône, vice-président de la S. pomologique de France, auteur de nombreux articles scientifiques et horticoles.

Le monde horticole, qui a suivi, en les appréciant, les travaux de l'éminent savant M. Gérard, approuvera, comme nous, cette juste récompense.

Mérite Agricole : *Commandeurs :* MM. Jeanninel (C.-E.), pépiniériste à Langres (Hte-Marne) (1); de Lapparent, inspecteur général de l'agriculture; Jules Personne et Léon Robert, chefs de bureau au ministère.

Officiers : MM. Beurrier, (Jean. M. C.), horticulteur à Lyon ; François Charmeux fils, viticulteur à Thomery (S.-et-M.) ; Chevalier (Ch.), Sre gl de la S. d'H. de S.-et-Oise ; Gauthier (E.), jardinier chef du Palais de Fontainebleau ; Lesage (Léon) avocat conseil du ministère, membre du comité directeur du Syndicat de la Presse agricole ; G. Mantin, publiciste horticole à Paris ; Rivoire (Antoine), horticulteur à Lyon.

Chevaliers : MM. Auguin (P.-M), horticulteur à Rennes ; Balagny (L.-A.), jardinier à Maisons-Laffitte (S.-et-O.); Barret (A.), horticulteur paysagiste à Ecully (Rhône) ; Baudrier-Doineau (J.), pépiniériste à Angers ; Béraud-Massard (Henri), pépiniériste à Ciry-le-Noble (I.-et-L.); Bernagou (P.-C.-D.), paysagiste à Villemomble (Seine) ; Blanc (P.), horticulteur à Sisteron ; Braconnay (A. F.), horticulteur à Neuvecelle-Grande-Rive (Hte-Savoie); Buzy (J.-B.), horticulteur à Charleville (Arden.) ; Camy (E.-J.-P.), horticulteur au Pas-de-la-Paille (Pyr.-Or.) ; Châtain (Louis), horticulteur-amateur à Voiron (Isère); Combet (Joseph), horticulteur à Lyon ; Coutinot (Louis), horticulteur à Rochefort-s.-M. ; Delaitre (V. O.), architecte de jardins à Chelles (S.-et-M.) ; Denery (J.-J.), jardinier-chef à Cannes ; Dervieux (F.), horticulteur à Lyon ; Doyen (J.-A.), jardinier-pépiniériste à Recey-sur-Ource (Côte-d'Or) ; Dudoit (A.-A.), publiciste horticole à Amiens ; Duru (H.-L.-M.), arboriculteur à Montmagny (S.-et-O.); Feuillat (L.-E.), chef de culture horticole à Cannes ; Fornairon (E.), horticulteur à Florensac

(1) En récompensant un des principaux arboriculteurs haut-marnais, M. Mougeot a fort sagement agi. Ajoutons même qu'un ruban rouge ne déparerait pas la boutonnière de ce vétéran de l'horticulture.

(Hérault); Girard (Jean), horticulteur à Antibes ; Louis Girard, paysagiste à Nice; Girardin-Fleury, horticulteur à Argenteuil (S.-et-O); Grimm (Henri), jardinier-chef de la ville de Dijon ; Guitel (Henri), jardinier de la ville de Poissy (S.-et-O.); Jardin (M.-H.), horticulteur à Verneuil (Eure); Jeanneau (J.-C.) fils, pépiniériste à Saint-Cyr au Mont-d'Or (Rhône) ; Le Goïc (E.-L.-P.), lieutenant de vaisseau à Lorient (Création de jardins potagers); Martin (L.-P.-M.), horticulteur à Toul ; Masclau (J.-H.), horticulteur à Montpellier; Mascré (C.), fleuriste à Augy (Oise) ; Nagedet (C. B.), jardinier à Choisy-le-Roi (Seine); Nodot (H.-P.) horticulteur à Danmarie-les-Lys (S. et-M.); Paillot (R.), professeur de botanique et d'horticulture à Lille ; Pantiot (E.-S.) pépiniériste à Bruchon (Côte-d'Or); Papinet, jardinier chez M. le comte Potoki à Rambouillet (S.-et-O); Pellieux (L.-P.-A.), jardinier au château de Monceau à Liverdy (S.-et-M.) ; Pouliquen (J.-P.), arboriculteur à Saint-Cadou (Finistère) ; Revon (G.), horticulteur à Montmorency (S.-et-O.) ; Sadron (O.-E.), viticulteur à Thomery (S.et-M.) ; Salles (M.), jardinier à Corneilla-del-Vercol (Pyr.-Or.) ; Sangoire père (A.), jardinier à Oullens (Rhône) ; Sylvestre (F.), horticulteur à Chamarande (S.-et-O.) ; Susini (E.), pépiniériste à Bastia; Tabouret (M.-F.-J.-H.), président de la Chambre syndicale des commissionnaires en fruits et primeurs à Paris; Tain (C.), jardinier à Bardon (Allier); Vaccon (A.), jardinier à l'Eglantine-Marseille (B.-du-Rhône).

École nationale d'Horticulture de Versailles : Classement de sortie des élèves de la promotion 1899.

Diplômes : 1. Wyss; 2. Ciseaux; 3. Lefebvre (André); 4. Maillochon; 5. Gueorguieff; 6. Daumin; 7. Godet; 8. Raynaud; 9. Bertron; 10. Duchiron; 11. Despalles; 12. Michel; 13. Jouhet; 14. Testu; 15. Conrard; 16. Enfer; 17. Liévin; 18. Buisson; 19. Fulconis; 20. Gourbaud; 21. Montifroy; 22. Bernard; 23. Chevalier; 24. Marlaud.

Certificats d'études : 25. Carroué; 26. André; 27. Ferré.

Les élèves Ciseaux et Lefebvre feront un stage d'un an aux frais du Ministère et les élèves Wyss, Maillochon et Gueorguieff, recevront des médailles d'or, d'argent, de bronze.

Congrès et exposition internationale de Pomologie et d'Horticulture à Pau. — La ville de Pau organise, avec le concours des Sociétés agricoles et horticoles locales, à l'occasion des Congrès pomologiques qui doivent se tenir dans cette ville, du 27 septembre au 2 octobre prochain, une Exposition internationale de Pomologie et d'Horticulture.

Principales divisions :

Fruits de table; Fruits à cidre; Horticulture d'ornement; Culture maraîchère; Enseignement horticole; Arts et industries se rattachant à l'Horticulture; Apiculture. Concours d'emballage et de conservation des fruits, des fleurs et des légumes.

Des récompenses seront attribuées aux meilleurs mémoires traitant des questions inscrites au programme, et se rapportant principalement à la culture fruitière, à la conservation des fruits, au traitement des maladies, à la destruction des insectes, à la création des jardins scolaires, etc.

Enfin, une vaste enquête est organisée pour établir la monographie des espèces et variétés de plantes fruitières cultivées dans le département des Basses-Pyrénées.

Pour tous renseignements s'adresser soit à M. le président de la commission d'organisation, à la Mairie de Pau, soit à M. H. Martinet, commissaire général de l'exposition, 167, boulevard Saint-Germain, Paris.

A la Société nationale d'Horticulture de France. — Après de bien longues discussions, au Conseil d'administration, au sujet de l'attribution du Grand prix d'honneur de l'exposition d'automne, qui d'après les uns devrait s'éterniser aux Chrysanthèmes comme étant le clou de l'exposition ; aux chrysanthèmes et à l'arboriculture une année sur deux d'après les autres, le Conseil n'ayant pu se mettre d'accord et satisfaire les chrysanthémistes et les arboriculteurs a décidé, dans sa sagesse, de main-

tenir le *statu quo*, ce qui n'est pas une solution.

Et puisque le Conseil n'a pu trancher la question, plus importante en elle-même qu'on le croit, pourquoi ne ferait-on pas appel à la Société tout entière par voie de *referendum;* les vaincus n'aurait plus qu'à s'incliner.

Parmi les récompenses accordées par la Société nous noterons à M. Charles Baltet, le prix du Conseil d'administration pour obtention de nouvelles variétés fruitières et un rappel de médaille d'or pour la 7e éd. de l'*Art de greffer*. Une médaille d'or au jardin colonial de Nogent-sur-Marne, une de vermeil, (g. m.), à MM. Vilmorin et Cie pour leurs cultures de Cinéraires, etc.

Expositions pour 1902 : *Bourg-la-Reine* (Seine) ; du 6 au 14 septembre. — Sans Société horticole, la municipalité de Bourg-la Reine, organise, au square de la Gare, une exposition de tous les produits de l'horticulture, qui donne les plus grandes espérances.

Bourg-la-Reine est un centre assez important pour faire bien augurer du succès de cette fête florale.

Le programme, qui vient de paraître, est à la disposition des intéressés en s'adressant au commissaire général, M. A. Nomblot, pépiniériste à Bourg-la-Reine,

Rose bleue... américaine ! — Enfin ! et si ce n'est pas un canard, nous la tenons cette fameuse merveille à la recherche de laquelle tant d'horticulteurs ont usé leurs forces et leur science.

Si toutefois on en croit les journaux américains, un horticulteur de l'Ohio, M. Mac Donald (retenons bien ce nom qui passera à la postérité), a découvert le procédé *infaillible* pour produire et cultiver la *rose bleue*; mais quel bleu ? C'est ce que nos confrères ne disent pas ?

Des fleurs de cette rose ont été envoyées à Londres pour faire sensation à l'occasion du couronnement de S. M. le roi Edouard VII.

Malheureusement, la *coronation* ayant manqué, l'effet des Roses a raté.

Attendons la revanche.

La Distribution des récompenses de l'Association Philomatique a eu lieu le dimanche 13 juillet, dans le grand amphithéâtre de la Sorbonne, sous la présidence du général André, ministre de la Guerre.

Des officiers supérieurs et des militaires de tous grades des divers régiments où des conférences agricoles et horticoles ont été faites ont reçu des médailles, diplômes et brochures, comme récompenses individuelles ou collectives, pour l'organisation et l'assiduité aux conférences.

Les professeurs et conférenciers ont reçu des médailles de vermeil.

Nous tenons à adreser nos félicitations aux chefs de corps et aux professeurs de l'initiative et du dévouement dont ils ont fait preuve, en organisant cet enseignement appelé à rendre de grands services.

Nécrologie. — Un décès qu'il nous est particulièrement sensible d'enregistrer est celui de notre excellent collaborateur, Frédéric Ballif, qu'une longue et grave maladie, avait arrêté dans ses travaux littéraires nous privant ainsi de ses intéressants articles.

M. F. Ballif, père de notre savant secrétaire de la rédaction, qui avait occupé en Suisse une haute situation pédagogique, est décédé, à Crissier près Lausanne, le 19 juillet, dans sa 83e année regretté et apprécié de tous ceux qui l'ont connu.

A son fils, à sa fille, au plein de leur douleur, nous envoyons le témoignage de nos plus sincères sentiments de condoléances.

Nons apprenons encore le décès de M. Charles Rovelli, horticulteur, à Pallanza (Italie), qui a été un des principaux introducteurs de plantes étrangères en Italie.

On nous annonce également le décès, à Saint-Martin du Touch, près Toulouse, de M. Simon Délaux, le chrysanthémiste à qui on doit tant d'obtentions nouvelles, ainsi qu'une bonne part de l'extention qu'a pris le Chrysanthème depuis quelques années.

M. S. Délaux était vice-président de la Société française des Chrysanthémistes.

— M. Omer Degugis, le créateur de l'importante maison de Commission en fruits et légumes des Halles de Paris, est décédé.

LUCIEN CHAURÉ.

TRAVAUX DU MOIS D'AOUT

JARDIN D'AGRÉMENT

Août est un mois de travail au jardin, il y les arrosages, le sarclage, le paillage, le bouturage, le marcottage, le greffage, etc.... mais aussi, c'est le mois où on est payé de ses peines par la floraison abondante de quantité de plantes.

On commence à diviser celles qui doivent fleurir au printemps.

On sème les plantes ne devant fleurir que la deuxième année telles que : Aspérule odorante, Phlox vivace, Violettes diverses, etc. et déjà un grand nombre qui fleuriront de mai à septembre l'année suivante : Arabette, Adonides, Buglosse, Calandrinia, Centaurée Barbeau, Colinsia, Coréopsis, Cupidone, Gaura, Fumeterre, Linum, Lunaire, Lychnis, Matricaires, Myosotis divers, Pâquerettes, Pieds d'alouette, Pyréthre, Rose trémière, Scabieuses, Silènes, Soucis, Valériane, etc.

Il en est encore nombre d'autres qu'on peut semer mais auxquelles il faut donner un abri, soit paillassons, cloches où châssis, comme les Calcéolaires, Cinéraires, Cuphea, Enothères, Ficoïde, Giroflées, Gaillardia, Ipomopsis Laya, Loasa, Lobelia, Lophospermum, Mimulus, Nierembergia, Pentstémons, Primula elatior, Réséda, Schizanthus, Tagètes, Verveines, etc.

Fin du mois, mais sans se presser, on pourra déjà commencer la plantation de quelques ognons à fleurs, sous châssis, si pour une cause ou pour une autre on désire forcer la floraison; pour la pleine terre mieux vaut attendre septembre, on peut néanmoins, commencer déjà à faire son choix sur les catalogues et ne pas tarder à faire les commandes à livrer à l'époque qu'on désirera, on a toutes chances de profiter du meilleur choix.

Continuer la récolte des graines qu'on mettra sécher.

Ebourgeonner les chrysanthèmes pour la grosse fleur, et donner les engrais après le dernier rempotage qui se fera fin août, septembre.

Bouturer les rosiers, et faire la chasse au blanc et aux insectes.

JARDIN FRUITIER

La récolte des fruits commence, on préparera son fruitier et on nettoiera à fond tous les murs ainsi que les tablettes où devront reposer les fruits. Employer de préférence de l'eau légèrement phéniquée, lysolée ou cuivrée, et on prendra toutes les précautions pour la cueillette et la rentrée au fruitier.

On placera des toiles sous les espaliers pour recevoir les fruits qui se détacheront, et qui s'abîmeraient ou seraient attaqués par les insectes s'ils tombaient à terre.

Pulvériser de l'eau claire sur les raisins blancs, par le soleil, pour les faire dorer; mettre les plus beaux en sacs. Faire la chasse aux loirs, moineaux, guêpes, mouches et autres amateurs fort désagréables ; inciser la vigne, épamprer, ne pas effeuiller, mettre devant quelques ceps, des châssis en bout pour avancer la maturité.

S'il fait sec, arroser ferme tous les arbres et arbustes à fruits jusqu'à la récolte.

Nettoyer les planches de Fraisiers.

Arroser aussi les Fraises des *quatre saisons* qui continueront à produire et dont on appréciera mieux encore les mérites, les grosses ayant achevé leur maturité, sauf toutefois pour les... dites : *remontantes*..! qui en sont encore à faire leurs preuves, pour la durée et l'abondance de leur production.

Espérons en : *Saint-Antoine de Padoue*, mais ne négligeons en rien la vieille et bonne *quatre saisons*, qui est et restera toujours la Reine des Fraises.

Semer les noyaux.

JARDIN POTAGER

Récolter, sarcler, arroser, lier, *butter*, bien soigner enfin; et continuer à semer les légumes de dernière saison surtout les haricots et les petits pois.

Butter! Qu'est-ce que butter?

« Le buttage consiste, nous dit Hotty, à ramener au pied des plantes une certaine quantité de terre pour former ainsi une petite motte. Cette opération s'effectue pour différentes raisons : chez le haricot, le pois, les choux, par exemple, elle a pour but de procurer un appui à la tige et de la rendre plus solide; chez la Tomate, elle sert non seulement à soutenir les plantes, mais en-

core à faire développer de nouvelles racines ; on butte les Pommes de terre et les Choux-raves, pour les soustraire à l'action de la lumière ; on butte les Chicorées et les Céleris pour les faire blanchir.

En jardinage, on distingue généralement le buttage *isolé*, le buttage *en lignes* et le buttage *en planches*.

Le *buttage isolé* est celui qu'on pratique lorsque les plantes sont suffisamment espacées pour permettre la formation des buttes circulaires ; on l'emploie toujours pour les haricots à rames.

Le *buttage en lignes* consiste à relever la terre aux deux côtés des plantes semées en lignes et dont le rapprochement s'oppose à la formation des buttes isolées. C'est à ce procédé qu'on a recours pour la culture des pois, des haricots nains et des pommes de terre.

Le *buttage en planches* n'est en définitive, qu'un exhaussement complet du terrain. Il consiste à ramener une certaine quantité de terre, dont on recouvre uniformément toute une planche, sans arracher les plantes que l'on veut faire jaunir ou conserver en place, comme pour les Céleris à côtes, et parfois les Poireaux.

Pour être réellement utile, le buttage ne peut raisonnablement pas se pratiquer en une seule fois. En effet, rarement, dans une seule planche, nous rencontrons des plantes ayant toutes la même force : les plus belles attendent le buttage avec impatience ; beaucoup d'autres sont trop délicates. Si nous amoncelons la terre au pied de ces dernières, sans le vouloir, nous recouvrirons une partie de leurs feuilles, et pendant plusieurs jours, elles souffriront de l'opération.

Le buttage ne peut produire de bons résultats, qu'à la condition de s'effectuer dans un sol suffisamment meuble. Pour en arriver là, il faut d'abord effectuer un binage qui, tout en ameublissant le sol, détruira les mauvaises herbes.

En terrain sablonneux, les buttes doivent être suffisamment élevées, car la terre glisse facilement et s'affale par l'effet des pluies ; pour effectuer le travail, on n'emploie que la houe pleine. Dans les sols pesants, ces inconvénients ne sont guère à craindre et on peut se contenter d'accumuler moins de terre ; ici, l'emploi de la houe à dents est très recommandable. »

Continuer la destruction des insectes, etc.

SERRES

ORANGERIE. CONSERVATOIRE.

Mêmes travaux que le mois précédent.

JEL CHAURÉ.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

LES NOUVEAUTÉS. — Le journal horticole américain « *Meehans' Monthly* » annonce au nombre des nouveautés de l'année, l'obtention d'une ravissante variété d'un de nos plus gracieux arbustes d'ornement, le *Deutzia gracilis rosea*. Au lieu d'être blanches comme dans l'espèce type, cette nouvelle variété produirait de charmantes fleurs d'un rose tendre, ce qui fait que cette excellente acquisition sera très recherchée et demandée par la suite pour l'ornementation de nos jardins.

LABURNUM VULGARE, VAR. ALSCHINGERI. — Cette ravissante variété excessivement florifère de ce Cytise a été surnommée à juste titre *La Pluie d'or*. Elle est bien supérieure à l'espèce type, à cause de la longueur de ses magnifiques inflorescences d'un beau jaune d'or qui dépassent souvent trente centimètres de longueur, puis qui ont l'avantage de se maintenir épanouies plus longtemps que celles de la variété ordinaire.

Le *Laburnum vulgare*, var. *Alschingeri* est un arbre ou arbuste d'ornement qui ne doit pas être soumis à la taille ; il faut le laisser pousser librement, si on veut jouir d'une belle et abondante floraison. Il ne faut donc le planter que dans des endroits où on puisse lui laisser prendre tout l'espace nécessaire à son développement naturel.

L'Exoascus pruni. — On nous signale cette année de diverses contrées de l'Alsace-Lorraine et de la Suisse que les pruniers de nombreux vergers sont attaqués par un champignon l'*Exoascus pruni*.

Par suite de cette maladie, le fruit, se transforme, en une sorte de sac allongé, un peu bosselé et creux à l'intérieur. Comme unique remède on recommande d'abattre et de détruire toutes les branches des pruniers qui supportent des fruits atteints par ce champignon.

Dictionnaire iconographique des Orchidées. — La 48e livraison de cette intéressante iconographie qui termine la cinquième série de ce Dictionnaire édité spécialement pour publier les chromolithographies de toutes les Orchidées remarquables, renfermait les planches des espèces et variétés suivantes :

Cypripedium Rhodopsis, *Cyp. Germinyanum* et *Cyp. Eucharis*, var. *Fournierianum*, trois superbes hybrides ; *Galeandra Beyrichii*, une curieuse espèce à grandes fleurs vertes ; les *Lælia harpophilla* et *L. præstans aurea*, une magnifique variété ; les *Lælio-cattleya Gladys*, *Madame Marguerite Fournier et Doris*, var. *Marquis de Colberl*, trois remarquables hybrides bigénériques ; *l'Odotonglossum tripudians ;* le *Phalænopsis leucorrhoda*, un rare hybride naturel entre les *P. Aphrodite* et *P. Schilleriana;* le *Saccolabium* ou *Rhynchostylis retusa* puis le *Sophro-Cattleya Nidia*, un ravissant hybride bigénérique entre le mignon *Sophronitis coccinea* et le *Cattleya calummata*, cet admirable hybride de feu M. Bleu.

Otto Ballif.

LETTRES HORTICOLES

LES FLEURS DE PRINTEMPS AU CONCOURS AGRICOLE

(*Suite.*)

Aubrietia compacta rosea ?

Les Aubrieties appelées encore Alysses sont aussi de petites plantes vivaces propres à l'ornementation des rocailles ou rochers, à border des massifs d'arbustes et même à former de petits massifs de printemps car sa floraison est hâtive, et s'effectue dès mars ; la variété *compacta rosea*, convient surtout pour cela.

On sème au printemps où on divise les pieds, et

AUBRIETIA ROSEA

on plante en terrain mi-sec à toutes expositions.

Il en est à fleurs roses et bleu violacé.

Classée dans la famille des Crucifères, on dédia cette plante à un de nos compatriotes, M. Aubriet célèbre peintre de fleurs, né à Châlons-sur-Marne en 1743 !

— Oh !! un *Muscari suaveolens* ou *moschatum* je

MUSCARI

le reconnais, à son odeur de musc, c'est une plante dont le bulbe...

— La...

— La... quoi ?

— La Bulbe !

— Tu blagues !

— Non, Mademiselle, je ne blague jamais. D'après l'Académie, Larousse, et autres Dictionnairographes, bulbe est féminin.

— Mais d'après tout le monde... non scientifique, mais pratique...

— Je reconnais qu'il est masculin.

— Eh bien quand je passerai mon brevet, j'écrirai — *une* — et maintenant laisse-moi dire *un*, je trouve cela plus rationnel.

— Ça m'est indifférent, car je t'avouerai que pour ma part je préfère le masculin au féminin.

— Oh vieux farceur ! pas... pour tout hein ?

. . . . . .

— C'est bien, ne te fâche pas ! Je reprends, c'est une plante dont... les bulbes doivent être plantés, par groupe, à partir d'août, ils fleurissent

au printemps, les fleurs ressemblant un peu au muguet, sont d'un coloris mélangé de jaune, de vert, de violacé, pas épatantes par exemple, mais sentant fort ; le Muscari n'est pas difficile sur le choix du terrain.

Du *Doronicum Caucasicum* je ne te dirai pas

DORONICUM CAUCASICUM

grand'chose, si ce n'est que repéter, en cinq sec, ce qui a été dit sur toutes ses camarades vivaces de ce massif. Fleurs? Jaunes ! Floraison ? Avril ! Emploi ? Bordures ! Terre ? Fraîche, légère ! Exposition ? Toutes ! Multiplication ? Éclats et semis.

— *Primevère auricule Liégeoise* : A toi !

— Famille ? Primulacées ! Nom vulgaire ? Oreille d'ours ! Culture ? Facile, avec soins et terre substantielle, légère ! Pousse ? Partout ! Variétés ? Nom-

PRIMEVÈRE AURICULE

breuses ! Forme des fleurs ? Simples et doubles ! Pourquoi Liégeoise ? A cause de son coloris ambré ! Floraison ? Printanière ! Mérites ? Incontestables et incontestés !

Très bien ! et des *Anémones éclatantes* qu'en-diras-tu ?

— Encore plus de bien, si possible. L'*Anémone fulgens* est par son coloris rouge écarlate, une plante précieuse à cultiver partout ; d'autant qu'elle fleurit au printemps au moment où on apprécie le mieux les fleurs à coloris tranchant ; dans le Midi on en fait une énorme culture pour la fleur coupée qui se comporte très bien dans l'eau.

On la multiplie par semis, ou par la division des pattes et, plus la terre est bonne, plus la végétation et par contre la floraison sont admirables.

ANEMONE FULGENS

Famille des Renonculacées, Etymologie de son nom : Anemos, qui veut dire — vent — parce que d'après les uns, certaines variétés proviendraient de localités exposées aux grands vents, et d'après d'autres, ce nom serait du à la légèreté de ses graines qu'emporte le vent...

— Comme les serments de femme de François Ier dans *Rigoletto* :

Comme la plume au vent, femme varie,
. . . . . .
De ses serments autant en emporte le vent.

— Oh ! assez, tu ne vas pas te mettre à chanter maintenant !

Les anciens lui attribuent une autre origine mythologique et prétendent qu'Anémone était une

ANEMONE FULGENS FLORE PLENO

Nymphe, très jolie, et très bien faite du haut de corps, aussi ouvrait-elle avec orgueil son corsage à tous les vents, or, un jour... Zéphir..., en quête d'un beau souffle à placer s'engouffra-t-il presto entre les... jetons un voile ! Flore vit le coup, et, furieuse de voir son époux si... agréablement..... changea illico la nymphe en fleur ; ce qui fait que pour fleurir aujourd'hui, il faut à la pauvre Anémone, du vent... du moins ! pour être poétique, les douces caresses de Zéphir !

— Bien, dis donc, tu en racontes de raides toi ; oh ! tu sais, entre nous, tu peux y aller, moi j'aime assez ça !

— Allons ! voyons, mon amie Zina, tu ne seras donc jamais convenable.

(*A suivre.*)

LUCIO et ZINA.

LES PETITS POIS

Cette exquise plante potagère, dont l'origine se perd dans la nuit des temps, semble avoir fait son apparition au fond de l'Asie occidentale. Les peuples aryens l'auraient, de là, introduite en Europe. Les petits pois ont donc été connus dès la plus haute antiquité et ont toujours été considérés comme un des meilleurs aliments végétaux.

Cette réputation est d'ailleurs justifiée par les analyses de M. Balland. Voici, d'après ce savant, la composition pour 100 grammes, à l'état normal des petits pois.

On trouve pour l'analyse des cosses (juin 1902) :

Eau	84,10
Matières azotées	3,51
Matières grasses	0,28
Matières extractives	14,02
Cellulose	1,32
Cendres	0,55
Pour celle des grains :	
Eau	78,80
Matières azotées	4,17
Matières extractives	14,02
Cellulose	1,55
Cendres	0,72

Les matières extractives des cosses et des grains renferment la même proportion de sucre, 2 0/0, à l'état normal. La présence du sucre dans les petits pois contribue à leur donner une réelle valeur nutritive. Les sucres, en effet, au point de vue de leur richesse en hydrocarbure, se rapprochent des graisses. — Le sucre contenu dans les aliments herbacés est directement assimilable. Son emploi favorise le travail musculaire et aide à supporter les exercices les plus violents.

Si les petits pois, ainsi que certaines légumineuses (fèves, haricots, lentilles), sont très appréciés comme aliment, ils ont pourtant un inconvénient qu'il importe de signaler. Je veux parler de la coque de cellulose résistante que durcit parfois la cuisson et qui est par cela même une cause d'irritation pour l'estomac. Cet inconvénient est facile à supprimer. Il suffit de réduire les petits pois en purée. Passés et débarrassés de cette coque coriace, ils deviennent dès lors parfaitement assimilables.

La cuisson, elle aussi, a son importance. Les petits pois ne doivent pas être cuits à grande eau. Cuits à la vapeur ou dans une quantité très minime d'eau, ils sont plus savoureux.

Il importe, également, de ne pas jeter l'eau de cuisson qui contient tous les principes solubles des petits pois (sucre, extractifs, matières albuminoïdes, etc.), et peut servir à tremper une soupe excellente.

Il en est de même pour les haricots verts, les fèves, les lentilles.

Les petits pois sont surtout succulents lorsque, aussitôt cueillis, à bonne maturité, on les prépare avec d'excellent beurre frais, en y ajoutant un peu de sucre.

C'est donc un aliment végétal de premier ordre et les anciens ne s'y étaient pas trompés, puisqu'ils en faisaient un de leurs plats favoris.

OMNIS.

PHYLLOBIUS CALCARATUS

Le *Phyllobius calcaratus* mesure, lorsqu'il a atteint son entier développement, de 5 à 7 millimètres de longueur.

Il est de forme oblongue, de coloration noire, légèrement velu et couvert de petites taches soyeuses. La couleur de celles-ci, dit M. Géhin dans son ouvrage sur les Insectes nuisibles aux arbres fruitiers, est très riable ; souvent, dit-il, elles sont grises, et

quelquefois d'un beau rouge cuivreux et doré, vertes ou verdâtres, enfin chez quelques individus, principalement sur les derniers que l'on rencontre, elles manquent sur une plus ou moins grande étendue.

Antennes et pattes rougeâtres, corselet légèrement comprimé, écusson arrondi en arrière. Suivant M. Géhin, la couleur des pattes est également très variable.

Le *Phyllobius calcaratus* est signalé par Kaltembach comme étant un ennemi des cerisiers et des pruniers.

Cet insecte est celui de toutes les espèces de ce genre que l'on rencontre le plus rarement sur les arbres fruitiers dans le département de la Moselle; c'est ordinairement sur les poiriers en espaliers qu'on en trouve, paraît-il, quelques individus qui, pendant la nuit, rongent les feuilles de ceux-ci.

Néanmoins, quoiqu'il en soit, on devra donc, lorsqu'on constatera sur les arbres fruitiers la présence de ce petit coléoptère, secouer les arbres en ayant soin au préalable de placer une toile dessous et d'écraser ensuite tous les insectes que l'on fera tomber, *Phyllobius* et autres espèces plus ou moins nuisibles.

Phyllobius uniformis. — Dans le genre *Phyllobius*, Kaltembach signale également, comme ennemi des arbres fruitiers (fruits à noyaux), le *Phyllobius uniformis* dont voici la description :

Court, noir et couvert de squamules opaques d'un vert pâle.

Antennes brunes un peu épaisses, jambes et tarses d'un testacé clair ou ferrugineux plus ou moins obscur. Les cuisses sont couvertes d'écailles verdâtres.

Le *Phyllobius uniformis* est beaucoup plus rare que les autres espèces de ce genre. M. Géhin en a trouvé cependant au mois de juin une quarantaine d'individus sur un petit poirier en cordon, dont beaucoup d'individus accouplés

Tels sont les quelques renseignements que j'ai pu me procurer sur cet insecte. Il pourrait, s'il venait à se propager outre mesure, causer des dégâts aux arbres fruitiers et on devra le détruire comme l'espèce précédente. (*A suivre.*) Paul Noel.

DES ÉMANATIONS DES PLANTES

dans les pièces habitées

Il importe peu, pour la question que nous allons aborder, que la plante soit, d'après Buffon, un *animal enraciné* et que, dans certaines conditions de structure, elle semble douée de sensibilité, et subisse comme un être animé l'influence de l'opium et du chloroforme. Qu'il nous suffise ici d'affirmer qu'elle vit, c'est-à-dire qu'elle respire, qu'elle puise dans l'air des gaz et des corps volatils qui servent à son entretien et à son accroissement; qu'elle en exhale de son côté, et que souvent, dotée d'un laboratoire mystérieux, elle combine et distille des molécules odorantes qui se dispersent dans l'atmosphère. Mais, tandis que chez l'animal, l'acte respiratoire consiste en une véritable combustion de principes carbonés par l'oxygène (comme l'atteste la diminution de ce gaz et l'augmentation de l'acide carbonique dans une pièce close), chez la plante, au contraire, ce n'est rien moins qu'un acte nutritif; puisqu'en s'emparant de l'acide carbonique, elle le décompose pour s'assimiler le carbone, qui constitue essentiellement sa charpente, en restituant à l'atmosphère l'oxygène qui nous fait vivre.

L'illustre chimiste anglais Priestley démontra le premier, d'une manière péremtoire, la différence si tranchée des milieux qui conviennent à la respiration respective des plantes et des animaux. Il introduisit en plein jour, sous une petite cloche de verre où l'air ne pouvait se renouveler, des souris qui ne tardèrent pas à succomber; puis il mit à leur place une menthe verte qui végéta vigoureusement; d'autres souris succédèrent à la menthe et ne parurent pas souffrir. Cette triple expérience faisait voir que dans un espace confiné et habité, l'air devient tôt ou tard irrespirable et même toxique par défaut d'oxygène et production d'acide carbonique; que la plante se nourrit du gaz qui nous tue, puisque la menthe n'avait rien perdu de sa fraîcheur sous la cloche meurtrière, et qu'en échange de ce gaz vénéneux, elle avait exhalé de l'oxygène qui permettait aux dernières souris de respirer à l'aise.

La démonstration si pittoresque de Priestley comportait deux conditions spéciales dont il fallait tenir compte, à savoir, le grand jour et une plante verte.

En effet, des études ultérieures vinrent établir que la matière colorante verte des plantes, c'est-à-dire la *chlorophylle*, était l'appareil d'absorption et de décomposition de l'acide carbonique ; qu'elle prévenait en outre le dégagement de ce gaz comme une sorte d'écran et d'interception, et donnait en même temps une issue facile à l'oxygène ; mais que cette série d'opérations ne pouvait avoir lieu sans le concours de la lumière solaire. Il suit de là qu'on peut estimer assez exactement l'influence des plantes sur la composition d'une atmosphère captive, d'après la quantité de leur verdure ; aussi les fleurs épanouies et les fruits bien mûrs manquent, par cela même de chlorophylle, loin de purifier l'air, le vicient en produisant de l'acide carbonique qui, ne trouvant plus dans la matière verte d'obstacle à son dégagement, s'échappe en toute liberté. Est-il besoin d'ajouter que certains végétaux manquent aussi de chlorophylle et seraient en conséquence aussi contraires à la pureté de l'air que les fleurs et les fruits (les champignons, les orobanches).

D'après les données positives qui précèdent, il est incontestable que la présence, pendant le jour, dans une pièce bien éclairée, de plantes vertes et touffues, donne à son atmosphère des qualités éminemment salubres, favorables à l'hématose et particulièrement profitables dans les affections du poumon et du cœur ; et qu'on pourrait même essayer l'utilité de ces plantes dans les maladies infectieuses en exploitant leur faculté d'absorber et de décomposer les miasmes.

Il n'en serait plus de même si l'excessive profusion de fleurs ou de fruits suffisait à paralyser l'œuvre bienfaisante de la chlorophylle ; le voisinage de la plante deviendrait alors suspect et même dangereux, puisqu'elle imprégnerait l'atmosphère ambiante d'un gaz ennemi de la santé et de la vie, et des émanations odorantes non moins insalubres.

Dr Ch. B.

LE MOINEAU

Ce turbulent passereau a, inutile de le rappeler, donné lieu à de nombreuses discussions ; faut-il le détruire comme appartenant à la catégorie des oiseaux nuisibles, ou bien ses déprédations sont-elles compensées par les quelques services qu'il rend à l'agriculture en détruisant un nombre respectable d'insectes qui font grand tort aux céréales.

Nous nous sommes depuis longtemps prononcé à ce sujet, en n'hésitant pas à à nous ranger du côté de ceux qui estiment qu'il faut lui faire une guerre sans merci.

Dans l'intéressant ouvrage « Les oiseaux nuisibles » que la librairie Baillière et fils, de Paris a publié, l'auteur, M. Alph. Blanchon, s'exprime comme suit à l'égard de ce passereau :

Le moineau (*Passer domesticus*) est commun partout en Europe. Il appartient à la famille des passereaux : il a des formes en général massives et un plumage gris brun.

Le moineau est surtout remarquable par sa fécondité.

Moquin-Taudon a essayé d'établir combien une femelle pondrait d'œufs, si on les lui enlevait à mesure qu'elle les déposerait dans son nid. « Dès que, dans un nid placé sous le toit d'un poulailler, le 5e œuf fut pondu, j'en enlevai 4, nous dit cet auteur, puis *chaque jour* 1 jusqu' au 35e où, ayant effarouché la pondeuse je lui vis quitter le nid, pour n'y plus revenir. Voilà donc la preuve qu'à l'état sauvage un moineau peut pondre, sans *interruption*, 35 œufs en autant de jours, si on les lui soustrait à mesure qu'il les dépose. C'est là le secret de l'énorme multiplication de ces oiseaux qui rebâtissent leur nid dès qu'on le leur a enlevé, en sorte que leurs couvées peuvent se continuer pendant toute la belle saison. Je crois du reste aussi, que chaque paire fait plusieurs pontes par an (1) ; car, parmi ceux qui se nourrissent dans une basse-cour, par centaines, j'ai vu souvent en été des jeunes

(1) Le fait est certain.

de plusieurs âges, et cela de juin jusqu'en septembre. »

Il existe une variété de moineau, le friquet (*Passer Montanus*), qui, au lieu d'habiter les alentours de nos demeures, comme le moineau commun, vit plutôt dans la région des taillis et des boqueteaux.

Méfaits. — Le moineau est-il un oiseau nuisible? Il est difficile de répondre d'une manière catégorique. On se souvient de l'aventure de ce roi de Prusse qui, voulant mettre ses cerises à l'abri de leurs attaques, ordonna dans ses Etats la destruction complète des moineaux ; il fut peu après obligé d'aider au contraire à leur propagation, afin qu'à leur tour ils pussent protéger les cerisiers contre les insectes.

Dans les fermes où toute la surface des terrains est emblavée de céréales ou couverte de prairies naturelles ou artificielles, où les fruits à cidre, les noix, les châtaignes, forment la récolte des arbres, le moineau est un ami et un coadjuteur, car, quoique essentiellement granivore, il dévore une grande quantité d'insectes, coléoptères, hannetons, charançons, qui font grand tort aux céréales.

Malheureusement ces oiseaux s'abattent en bandes innombrables — ils ont le pouvoir de se communiquer entre eux les endroits où se trouvent de pareilles aubaines — sur les champs ensemencés de millet, de colza, de chanvre et y commettent des dégâts considérables.

Il en est de même au jardin et plus particulièrement au jardin fruitier. Les cerisiers, les groseillers, les framboisiers, leur offrent des repas succulents dont ils ne se privent guère et devant ce régal délaissent les insectes.

Le vigneron a aussi tout lieu de s'en plaindre, ses vignobles, ses treilles sont visités par ces audacieux pillards, qui prélèvent leur dîme, et un lourde dîme, sur les grappes les plus mûres et les plus belles.

Ils sont nuisibles aussi dans les basses-cours où ils dévorent le grain destiné aux volailles auxquelles ils se mêlent sans crainte.

Le moineau affectionne le voisinage de l'homme ; c'est dans les environs des villes, des villages qu'il se réunit en plus grand nombre et c'est principalement dans les terres peu éloignées des centres qu'il exerce à un plus haut degré ses ravages.

Aux Etats-Unis, où le moineau a été introduit d'Europe, il s'accroît en de telles proportions qu'il va devenir un véritable fléau presque aussi désastreux que l'introduction des lapins en Australie.

Il est aussi un fait à remarquer : là où le moineau prend un accroissement considérable, il chasse les autres espèces d'oiseaux qui seraient sans aucun doute plus utiles que lui.

Le fait suivant (1) montrera combien le moineau devient encombrant de l'autre côté de l'Atlantique.

La congrégation de l'église Baptiste, située sur le territoire de Smith's Farm, à 3 kilomètres de Ringues (New-Jersey), a été obligée d'abandonner son lieu de réunion en raison du grand nombre de moineaux qui l'ont envahi. Cette église est une petite construction qui s'élève à l'extrémité du territoire de la commune et qui, depuis un quart de siècle, est un objet de vénération de la part des habitants de la localité comme de ceux du voisinage.

Il y a cinq ans quelques fidèles eurent l'idée, pour y ajouter un cachet romanesque, de planter du lierre le long de ses murailles; cette plante poussa rapidement et bientôt recouvrit complètement le monument.

Or, il y a deux ans, une demi-douzaine de moineaux vinrent nicher dans le feuillage du lierre, ils furent suivis par de nouveaux couples qui s'installèrent dans le clocher. Les membres de la congrégation, tout heureux de voir les oiseaux peupler les végétations qui ornaient l'église, se gardèrent bien de les troubler. Mais voilà qu'au printemps dernier ils s'étaient si bien multipliés que le lierre fut insuffisant pour les loger tous ; ils envahirent l'intérieur du monument et construisirent leurs nids dans tous les coins. Cette fois les administrateurs ne virent pas cet empiétement sans déplaisir. Mais ils se firent un scrupule de détruire les nids d'oiseaux, et les laissèrent. Les

(1) Alph. Blanchon, *le Signal.*

petits ne tardèrent pas à venir et, l'été, ce fut par milliers qu'ils fourmillaient dans la nef et le chœur, criant, piaillant, se battant, rendant l'exercice du culte impossible. On dut aviser au moyen de se débarrasser de ces hôtes encombrants.

On arracha le lierre, alors, tous les moineaux se réfugièrent dans l'église ; ils s'élançaient sur quiconque y pénétrait, l'assaillaient à coup de bec et le forçaient de s'enfuir. On brûla du soufre dans le monument, toute la horde s'enfuyait pendant l'opération, pour revenir plus décidée que jamais lorsque la fumée avait disparu, et reprenait possession de la place.

De guerre lasse, les fidèles abandonnèrent l'église aux envahisseurs, qui viennent seulement de prendre leurs quartiers d'hiver. D'ici au printemps, on avisera au moyen de la protéger contre leur retour.

Il semblerait, à première vue, que c'est nous, bipèdes armés de fusils, qui devrions chasser les moineaux ; c'est cependant le contraire qui s'est produit — il est vrai que cela se passe en Amérique.

(*A suivre.*)

ORNITHO.

Transport de fruits frais pour l'exportation

Nous signalons à l'attention des intéressés les nouvelles dispositions mises en application, à dater du 10 courant, par la Compagnie des Chemins de fer d'Orléans, pour le transport des « Prunes fraîches » destinées à l'exportation en Angleterre, en Allemagne, en Belgique et en Hollande.

Nous résumons ci-après les principales dispositions du tarif G. V. 314 dont il est question et qui est applicable entre une gare quelconque du Réseau d'Orléans et tous les points frontières et gares desservant les ports du réseau du Nord, sous condition d'un parcours d'au moins 500 kilomètres.

Expéditions d'au moins 50 kilogs.	jusqu'à 800 kilomètres, 0,16 par tonne et par kilomètre, au delà de 800 kilomètres, 0,12 par tonne et par kilomètre en sus.

Les prix ainsi obtenus sont à augmenter de 1 fr. 50 par tonne, pour frais de manutention.

En ce qui concerne les Prunes dites : « Prunes bleues », les prix ci-dessus comportent une réduction de 20 centimes, pour les expéditions par wagon de 4.000 kilogrammes.

A titre d'exemple, nous indiquons qu'une expédition de 1.000 kilogs, pour un parcours de 800 kil. acquittera :

Prunes fraîches.....	129 fr. 50
Prunes bleues.....	103 fr. 90

Les conditions du nouveau tarif comportent d'autres avantages très appréciables pour les intéressés.

Les transports ont lieu par des trains spécialement désignés, c'est-à-dire, en l'espèce, des trains à marche rapide.

En cas de retard à la livraison certaines retenues pourront être faites sur le prix de transport.

Suivant leur demande, les expéditeurs ont la faculté de faire arrêter leurs envois à la gare de Paris-Austerlitz pour en faire effectuer l'assortiment par les destinataires désignés par eux.

Cette opération se fera sur un emplacement désigné par le Chef de gare, sa durée et le délai de la réexpédition sur la Compagnie du Nord seront également déterminés par le Chef de gare.

L'opération du triage à Paris-Austerlitz donnera lieu à une perception de 1 fr. 50 par tonne, pour les frais de manutention supplémentaire ; cette perception sera augmentée de 6 francs par tonne, en cas de remise, par camion, de la gare d'Austerlitz à celle de Paris-Nord. La marchandise différée à Paris, acquittera les prix du tarif ordinaire, seule celle exportée bénéficiera du tarif réduit.

H. T.

BIBLIOGRAPHIE

L'Imprimerie nationale vient de livrer, dans la série des RAPPORTS du Jury international de l'Exposition universelle de 1900, celui de la CLASSE 43. GROUPE VIII : *Matériel et procédés de l'Horticulture et de l'Arboriculture*, par *M. Lucien Chauré*, directeur du *Moniteur d'Horticulture*, vice-président de la Société de topographie de France, rapporteur de la classe.

PETITE POSTE

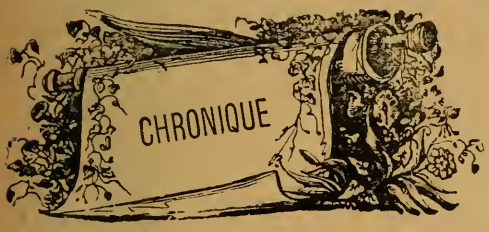
N° 7148. Mme B. aux C.

C'est une grosse faute d'enlever les feuilles à vos groseilliers avant la cueillette des fruits ; les feuilles de cassis ont certaines propriétés thérapeutiques, cela est vrai, mais il ne faut les enlever qu'après que tous les fruits ont été récoltés. On a eu tort de vous dire que cela faisait du bien à l'arbuste, même après la cueillette cela ne peut leur faire grand bien.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

CHROMOLITHOGRAPHIES : ROSES : VÉNUS : (*hyb. rem.*), CATHERINE ZEIMET (*Polyantha*).
Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Distinctions honorifiques. Expositions étrangères. Expositions françaises pour 1902. A la Société nationale d'horticulture de France. L'agriculture et l'horticulture à la caserne. En voulez-vous des médailles ? Coût : X francs. Examens d'admission à Oraison. Nécrologie *Lucien Chauré*. — Les Orchidées : Cattleya citrina Odontoglossum ardentissimum : *Otto Ballif*. — Culture potagère : Pois Athlète : *O. B.*—Grevillea robusta : *Helcey*.—Les Roses : Vénus, Catherine Zeimet : *O. Ballif*. — Lettres horticoles : Les fleurs printannières au Concours général agricole de Paris (suite et fin) : *Lucio et Zina*. A travers... partout : *Omnis*. — Entomologie horticole : *Paul Noël*. — Le Moineau (suite) : *Ornitho*. — Connaissances utiles : Pour reconnaître si les bois ont été abattus en hiver. — Bibliographie. — Petite Poste. — Les Catalogues reçus.
GRAVURES NOIRES : Pæonia tenuifolia. Iris pumila.



Au Ministère de l'Agriculture— *Distinctions honorifiques :* Par décret du 1er août, M. Pelloux (Auguste), horticulteur à Gap (Hautes-Alpes), a été nommé officier du Mérite agricole ; et, par arrêté en même date, la croix de chevalier a été conférée à MM. Bocquet (A.), pépiniériste à Loos (Nord) ; Compérat (A.), horticulteur à Samoreau (Seine-et-Marne) ; Duchesne (E.), membre de l'Horticole coloniale de Bruxelles ; Forget (P.), horticulteur à Paris ; Galdès (A.), horticulteur maraîcher à Bône (Algérie) ; Martineau, jardinier du Ministère de l'Agriculture ; Massat (J. P.), sous-chef de bureau au service des plantations de la Ville de Paris ; Meyer (M.), horticulteur maraîcher à Saïda, Oran (Algérie) ; Peyrot (J. A.), horticulteur à Montfrin (Gard) ; Varaine (A.), horticulteur à Cannes (Alpes-Maritimes) ; Vignes (D.), jardinier principal du service des promenades à Boulogne-sur-Seine.

Expositions étrangères : *Florence* (Italie), en mai 1903. Exposition nationale d'horticulture et d'aviculture, organisée par les Sociétés d'horticulture de Toscane et colombophile florentine, dans le jardin de la S. d'horticulture, 9, via Bolognese : S'adresser aux présidents des Sociétés.

Expositions françaises pour 1902 :

Besançon, du 14 au 17 août.

Elbeuf, du 8 au 11 novembre (chrysanthèmes).

Armentières, du 9 au 10 novembre (chrysanthèmes).

Amiens, du 16 au 19 octobre. Concours de fruits de table organisé par la S. d'Horticulture de Picardie, et Congrès pomologique tenu par l'Association pomologique française.

S'adresser pour renseignements à M. Jourdain, commissaire général du concours.

A la Société nationale d'Horticulture de France. — Un gros succès pour les Phlox à grandes fleurs exposés par M. Millet, depuis *le Madhi*, violet foncé, au *Comte de Brazza*, panaché rose et blanc, etc. Nous y reviendrons.

Pour M. G. Gravereau, qui présentait une nouvelle Reine-Marguerite demi-naine hâtive du type *Comète*, qui porte le nom de *R. M. Comète Express* ; ce sera une bonne acquisition.

Les Glaïeuls commencent, les Roses trémières continuent ; signalons encore à M. Nonin un énorme *Chrysanthème lacustre*,

(Marguerite à grosses et grandes fleurs blanches.)

Les orchidées étaient représentées par les *Cattleya Vulcain* et un *C. Schilleriana×gigas*, à M. Dallemagne ; le *Disa grandiflora* à M. O. Doin, etc.

Ajoutons que les séances d'été manquent d'animation.

Pourquoi ne s'accorderait-on pas, comme dans toutes les Sociétés savantes, quelques jours de vacances, et ne supprimerait-on, pas une séance en juillet et une séance en août ?

Renvoyé au Conseil d'administration pour examen.

L'Agriculture et l'Horticulture à la caserne. — Nous sommes heureux de signaler le progrès que fait l'idée de retenir le soldat à la caserne en l'intéressant par des conférences instructives traitant de l'agriculture et de l'horticulture.

Le ministre de la Guerre vient de décider d'accorder les autorisations nécessaires à tous les régiments qui lui en feraient la demande, et nous apprenons qu'un certain nombre de professeurs d'horticulture et d'agriculture, qu'on ne saurait trop féliciter, se sont mis à la disposition des colonels pour faire ces cours.

Le soldat, de retour en son pays, aura acquis là, des notions qui ne pourront que lui être utiles pour l'avenir ; il aura, en suivant ces cours eu moins l'occasion de s'abrutir à la cantine, et le temps passé au quartier lui aura semblé moins long.

De notre côté et désirant participer, dans la mesure de notre pouvoir, à la diffusion de la science horticole, *nous mettons à la disposition de tous les Régiments, où auront lieu ces cours*, « *Le Moniteur d'Horticulture* » *dont le service, absolument gratuit*, sera fait, lorsque ces cours nous auront été signalés et qu'une demande nous en aura été faite par le régiment ou le professeur.

En voulez vous des Médailles? Coût : X... francs! — Envoici d'une bonne ; on sait, qu'en général, tout produit exposé aux concours horticoles doit provenir des cultures de l'exposant, sauf pour les amateurs qui sont la fortune des horticulteurs et peuvent ou doivent acheter pour exposer.

Pour les cultivateurs, c'est une cause d'exclusion ; on l'écrit, mais on ne le fait pas. C'est un tort !

Eh bien, voici ce que nous lisons dans un Journal horticole, qui nous excusera volontiers de ne pas le nommer.

Fleurs de Dalhias pour Expositions ! » Par une combinaison spéciale avec un cultivateur spécial de Dalhias, nous sommes à même de fournir aux horticulteurs ou amateurs désirant participer aux expositions, des fleurs de Dalhias en collections variées, étiquetées et soignées, pour la grosseur des fleurs qu'on désire, etc. etc.

Collection de 100, de 50, etc. Prix : 0 fr. 00.

Ces fleurs seront expédiées à volonté, etc. »

Nous croyons qu'après celle-là, on peut tirer l'échelle ; car au moins la vérité n'est pas déguisée.

Nous nous demandons la situation dans laquelle se trouvera un jury en présence de deux collections absolument semblables, provenant du même *fabricant* et exposées par deux concurrents?

C'est là, croyons-nous où le — classé deuxième — traitera les pauvres jurés, d'ignorants et autres anémités qui ne leur sont pas ménagées et auxquelles du reste, ils doivent être habitués.

Les Examens d'admission *à l'École pratique d'Agriculture et d'Horticulture d'Oraison* (Basses-Alpes), auront lieu au siège de l'Ecole, le 1er Octobre prochain à 8 heures du matin.

Les candidats devront se faire inscrire avant le 15 septembre (dernier délai), en adressant leur demande au siège de l'École. De nombreuses bourses de l'Etat seront mises au concours.

Pour tous renseignements s'adresser à M. Wolff, Georges, Directeur de l'Ecole.

Nécrologie. — Enregistrons avec regrets la perte que vient de faire la *Société horticole de la Haute Marne*, dans la personne de l'homme de bien qui fut son dévoué président jusqu'en 1897, et depuis son président honoraire.

M. Adolphe Dubé, avec qui nous avions noué les plus agréables relations, est décédé à Chaumont, le 23 juillet, dans sa 90e année.

Ce fut un honnête homme dans toute l'acception du mot, et un fervent ami de l'horticulture, que tous ceux qui l'ont connu regretteront.

LUCIEN CHAURÉ

CATTLEYA CITRINA

Grâce à son curieux mode de végétation, de prospérer simplement fixé *la tête en bas* sur des bûches ou fragments d'écorce, ainsi qu'au peu de place qu'il exige pour sa culture, le *Cattleya citrina* devrait être recherché par toutes les personnes qui disposent d'une serre tempérée ou même froide. Malheureusement on lui reproche de dégénérer au bout de quelque années de culture dans nos serres. Cette dégénérescence ne se produit cependant pas dans toutes les collections, car nous connaissons des exemples, où il prospère au contraire chaque année, tout en fleurissant régulièrement au printemps.

Nous avons déjà précédemment relaté dans nos colonnes qu'un savant et distingué chimiste suisse, M. Félix Cornu, de Vevey, grand amateur et admirateur d'Orchidées avait procédé à l'analyse chimique complète des cendres de pseudo-bulbes de ce *Cattleya* mexicain, qu'il a trouvées composées en grande partie de matières calcaires. Partant de ce principe qu'il faut donner aux orchidées des matières nutritives qui leur permettent d'y puiser les éléments organiques ou minéraux qui leur sont nécessaires pour la formation de leurs tissus, cet orchidophile avait déjà imaginé de mélanger aux fibres de polypode, placés entre les plantes et les bûches, des conferves (algues d'eau douce) recouvertes d'une couche de tuf, comme on les trouve fréquemment dans les pièces d'eau de nos jardins d'agrément.

Les *Cattleya citrina* traités de cette façon, avec cet engrais calcaire, ont trouvé depuis l'élément nécessaire pour leur bonne végétation et ont en tout cas progressé d'une manière surprenante dans la collection de cet orchidophile, au lieu de dégénérer, comme c'est généralement le cas chez beaucoup d'autres amateurs.

En outre, M. Cornu, qui cultive pour ses observations un certain nombre de spécimens de cette orchidée a également remarqué que les exemplaires qu'il arrosait précédemment avec de l'eau de pluie avaient beaucoup plus vite la tendance à dégénérer, tandis que ceux qui étaient arrosés avec de l'eau d'une source très calcaire de sa magnifique propriété, ont au contraire toujours progressé.

Pour maintenir dans nos serres les *Cattleya citrina* en bon état de prospérité et afin de les voir progresser annuellement, nous conseillons donc aux orchidophiles de n'arroser leurs exemplaires de cette orchidée qu'avec de l'eau plus ou moins calcaire, un procédé du reste très facile à suivre, même dans le cas où l'on n'aurait que de l'eau de pluie à sa disposition.

Partant de ce principe, ce procédé de culture devrait aussi convenir aux ravissants *Cypripedium niveum*, *concolor*, *Godefroyæ* et *bellatulum*, qui croissent tous à l'état naturel sur des roches calcaires et qui ont également tendance à dégénérer dans nos serres chaudes, quelques années après leur importation en Europe. Les arrosages à l'eau calcaire pourraient parfaitement leur être aussi propices et nous engageons les orchidophiles qui cultivent les Cypripèdes de ce groupe, à tenter également cette expérience sur quelques-uns de leurs exemplaires.

ODONTOGLOSSUM ARDENTISSIMUM (*hybr.*) Ce récent gain est sans contredit comme forme et comme intensité de coloris, le plus merveilleux hybride d'*Odontoglossum crispum*, obtenu artificiellement en fécondant une des plus remarquables variétés maculées d'*Od. Alexandræ*, nommée *Franz Masereel*, avec un *Od. Pescatorei* également pourvu de superbes macules sur ses pétales et sépales. Il a été présenté au mois de mai dernier au *Temple Show* de Londres par son heureux obtenteur, un horticulteur belge, qui a remporté avec ce magnifique métis le plus légitime succès à ces importantes floralies de l'Angleterre.

OTTO BALLIF.

LES ROSES

Vénus (*hybr. rem.*)
et Katharine Zeimet (*Polyantha*).

Notre chromolithographie représente deux remarquables variétés de rosiers appartenant à deux sections bien différentes entre elles, celles des hybrides remontants et des *Rosa polyantha* ou rosiers multiflores.

La première rose figurée est la variété *Vénus*, de la section des hybr. rem. une obtention de M. J. C. Schmidt d'Erfurt et qui date déjà de 1896. Ses fleurs érigées sont de grandeur moyenne, veloutées, d'un pourpre plutôt plus intense que celui reproduit sur notre chromolithographie et délicieusement parfumées. Elles sont ordinairement solitaires, cependant ce rosier développe assez souvent des rameaux supportant également deux roses sur un pédoncule allongé, qui ne se garnit presque pas d'aiguillons (épines), comme c'est généralement le cas avec les différentes variétés de cette section.

La rose *Vénus*, qui est issue d'un semis du *Général Jaqueminot*, est aussi florifère que cette dernière et ancienne variété populaire.

La seconde rose, *Katharine Zeimet*, représentée sur notre chromolithographie également, appartient au groupe des *Polyantha* ou des rosiers multiflores remontants nains. C'est une ravissante variété très florifère, qui développe à profusion des quantités de mignonnes roses du blanc le plus pur et qui sont agréablement parfumées. Ce gain de M. Peter Lambert, rosiériste connu de Trèves, a été obtenu en hybridant entre eux les rosiers multiflores *Etoile de mai* et *Marie Pavié*.

La rose *Katharine Zeimet* date déjà de 1891. On utilise avec avantage cette variété pour faire des bordures autour des corbeilles de rosiers, ainsi que pour la culture en pots, car ce rosier nain se prête admirablement pour former de jolies touffes abondamment fleuries et qui se laissent aussi forcer très facilement.

Otto Ballif.

LE GREVILLEA ROBUSTA (*A. Cunn.*)

Parmi les plantes de serre froide et d'orangerie pouvant servir à décorer les appartements, ainsi qu'à orner les jardins en été, on peut placer en bon rang le *Grevillea robusta*.

Cet arbuste, de la famille des Protéacées, a été dédié à un botaniste anglais, F.-C. Greville, et est originaire de l'Australie. Il fait partie d'un groupe auquel appartiennent plus de cent soixante-dix espèces ou variétés, bien différentes les unes des autres; certaines sont cultivées pour leur fleur, alors que le *G. robusta* l'est pour son feuillage dont les fines découpures le font ressembler à celui d'une Fougère et le rendent très ornemental.

Cet arbuste-arbre, en serre, chez nous, peut atteindre 2 mètres de hauteur, alors que, dans son pays d'origine, il peut s'élever à 30 ou 40 mètres. Ses feuilles, découpées en segments aigus, de couleur vert foncé avec les bouts rougeâtres, ont de 10 à 15 centimètres de largeur sur environ 25 centimètres de longueur. Quant aux fleurs, en grappe, de coloris jaune orangé, elles sont insignifiantes.

Il existe plusieurs modes de multiplication pour le *G. géant*, d'abord le semis, qui se pratique avec assez de succès, depuis que l'Algérie nous envoie de bonnes graines; vers février, mars, on sème en serre tempérée, sur terrine, en terre de bruyère tamisée; lorsque le plant est maniable, on le repique en godets, toujours en terre de bruyère et on passe les godets dans la serre froide près du verre, car il ne faut pas l'oublier, les *Grevillea* aiment la lumière, l'air, mais non le soleil à plein.

Lorsque la plante est bien formée, on l'empote dans des pots, en général plutôt petits que trop grands, et dans un bon compost formé d'un tiers de terre de bruyère, un tiers de terreau et un tiers de terre franche avec un bon drainage.

Le bouturage se pratique avec des pousses mi-aoûtées dans du sable avec chaleur de fond, sous cloche; il est très méticuleux et ne réussit pas toujours facilement.

SCHARPE & OETHE, TREVES

Quant au greffage sur *G. Manglesii* ou autre, il n'a pas jusqu'ici donné de résultats assez satisfaisants pour ê re recommandé.

Quand vient l'été, on sort les *Grevillea* et on enterre les pots, soit parmi des massifs d'autres plantes, soit isolés, mais toujours à mi-ombre, abrités du plein soleil.

L'hiver, on en garnit l'antichambre ou la salle à manger.

C'est une plante qui mérite d'être plus propagée qu'elle ne l'est.

HELCEY.

CULTURE POTAGÈRE

LE POIS ATHLÈTE

Parmi les nouveautés en légumes annoncées cette année par la maison Rivoire de Lyon, figurait un pois à écosser dénommé *Athlète*. D'aprés les essais de culture et les observations favorables que nous venons de faire avec cette précieuse nouveauté, elle mérite d'être mieux connue et d'être répandue à l'avenir dans tous nos jardins potagers.

Le nouveau pois *Athlète* développe des tiges de la grosseur d'une canne ; elles sont au nombre de trois à cinq et atteignent environ 1 mètre de longueur. Lorsque les tiges principales ont commencé à fleurir, à une hauteur de 75 à 80 centimètres environ, elles produisent de nouvelles pousses latérales qui fleurissent à leur tour, alors que les cosses produites sur la première floraison sont déjà bonnes à cueillir. Il s'agit donc bien, comme on annonçait cette nouveauté, d'un pois à gros bois et *franchement remontant*.

A cause de son port singulier, le pois *Athlète* doit être semé, graine par graine, à 40 ou 50 centimètres de distance, puis palissé sur des échalas ou mieux encore sur deux rangs de fil de fer galvanisé tendus entre quelques supports. Une seule plante rapporte en moyenne de 130 à 160 gousses, à maturité échelonnée, dès le mois de juin à la fin d'août ou septembre. Quant à la qualité des pois, qui restent, il est vrai, à l'état de petites graines, ils sont exquis, très savoureux et tendres, malgré les chaleurs et la sécheresse.

Nous ne saurions trop recommander à tous nos lecteurs, qui disposent d'un jardin potager, de se procurer cette excellente nouveauté pour la prochaine saison, persuadé qu'ils nous en sauront gré par la suite. C'est réellement une obtention de mérite, aussi bien sous le rapport du rendement que sous celui de la qualité de ses produits.

O. BALLIF.

LETTRES HORTICOLES

LES FLEURS DE PRINTEMPS AU CONCOURS AGRICOLE

(*Suite.*)

— Baste ! Passons aux *Pæonia tenuifolia rubra plena*, encore une jolie plante que cette Pivoine à feuillage finement découpé et à fleur rouge cramoisi simple ou double, qui vient de même nous réjouir au printemps.

— C'est aussi mon avis, et on ne la cultive pas assez.

Le semis offrant quelques difficultés, le mieux

PÆONIA TENUIFOLIA PLENA

est de la propager par la division des pieds, ce qui est facile et se fait à l'automne.

La terre doit être bonne, légère, fraîche. On peut diviser les pieds tous les deux ans, mais une plante peut rester jusqu'à cinq ans au même endroit, elle ne fait que se développer ; au printemps on arrosera avec un peu d'engrais naturel, et les fleurs, coupées, durent longtemps et s'épanouissent bien en vase.

— Et pourquoi appelle-t-on cette Renonculacée Pæonia ?

— Encore une histoire de femme, mais c'est bien long.

— Dis toujours, si c'est drôle !

— Oh ! pas plus que cela. Au temps jadis, le bel Apollon, ayant occis quelques Cyclopes fut chassé de l'Olympe, déchu de sa divinité par Jupiter et réduit à se faire berger chez le roi de Thessalie, la dernière ressource de l'époque ; mais cette canaille de Mercure lui ayant volé ses troupeaux, il dut se faire... maçon avec Neptune tombé aussi dans la misère, ils travaillèrent pour le compte de Laomédon à la construction des murs de Troie; mais ce dernier, peu honnête, une fois le travail terminé, refusa de payer... reguigne ! Apollon et Neptune qui rentraient en puissance, se vengèrent du Roi, le premier en faisant tomber la peste sur ses sujets... les povres! et l'autre, appelant à lui l'inondation (Que d'eau ! que d'eau !) dans ses États, Neptune y ajouta même, le raffiné! un monstre marin chargé d'achever tous les pauvres malheureux que la peste et l'inondation avaient épargnés, c'était comme qui dirait les camps de concentration actuels.

On consulta l'oracle, et il fut décidé que tout rentrerait dans l'ordre, si cette vieille canaille de Laomédon sacrifiait, au monstre, sa fille, la jolie Hézione ; pas d'hésitation, en bon père de famille il consentit, et la malheureuse allait y passer, lorsque Hercule, qui avait la spécialité de détruire les monstres, demanda à le combattre en échange de la main d'Hézione, ce qui lui fut accordé, comme tu penses. Mais Pluton de son côté, convoitait la jolie fillette, et, après la destruction du monstre, en vint aux mains avec Hercule ; mais celui-ci lui asséna un tel coup de massue, qu'il lui fendit le crâne, *de la tête aux pieds*! Il eût infailliblement péri si un jeune médecin, *Pæon*, élève d'Esculape, n'était parvenu à le resouder et à le guérir, et ce à la grande vexation d'Esculape jaloux du succès de son élève ; aussi lui fit-il tendre un piège et le malheureux y perdit la vie en témoignage de reconnaissance.

— Cela se passait bien dans ce temps là, il est vrai que du nôtre....

— Pluton le changea en la fleur, qui porte aujourd'hui le nom de *Pæonia* ou *Pivoine*!

Et pendant ce temps Hercule assiégeait Troie empoignait Laomédon, le passait au fil de l'épée et donnait Hézione en justes noces à Télamon fils d'Eaque et roi de Salamine, pour le récompenser d'être le premier monté à l'assaut...

— Aujourd'hui, au lieu d'une femme on l'eut fait — et ce qui vaut mieux — Chevalier de la Légion d'honneur, et cette croix au moins eut été bien méritée.

Bravo pour Télamon et Vive la...

— Eh bien, eh bien...

— Avec tout cela c'est un cours de mythologie et non d'horticulture que tu me fais, revenons un peu à nos *Cyclamen Europæum*.

Pour cela, reporte-toi au *M. d'H.* du 10 novembre 1887; la culture y est détaillée avec chromo des principales variétés.

— Et les Orchis terrestres.

— *M. d'H* du 25 août 1887, et celui du 10 avril 1898, pour le joli petit *Phlox divaricata Canadensis cœrulea*, où tu trouveras les descriptions et chromos.

Ah! malheureuse, que fais-tu ? ne portes pas cette fleur à ta bouche, ne crains-tu donc pas l'Actinomycose.

— L'Actinomycose ? qu'est-ce que c'est que ça?

— C'est une sérieuse maladie, car il n'y a pas que les horticulteurs qui cherchent de nouvelles choses, les médecins, eux aussi, sont heureux lorsqu'ils ont découvert une nouvelle maladie, et au besoin ils en inventeraient pour avoir à les soigner.

Cette affection de la muqueuse, qui est douloureuse et longue à guérir, provient, dit-on, d'un microbe vivant sur les tiges des plantes cultivées, ainsi, tu portes une tige de fleur, de graminée, un brin d'herbe etc., à ta bouche et aussitôt le susdit microbe s'attache à ta muqueuse et tu es actinomycosée.

— Ah bah! et c'est sérieux, ce que tu me dis là?

— Mais tout ce qu'il y a de plus sérieux, je le tiens d'un savant.

— Eh bien, alors, me voilà propre, moi qui ai l'habitude d'avoir toujours une fleur à la bouche, aussi vais-je m'empresser de... ne rien changer à mes habitudes... pour en tâter un peu de ton Actinomycose !

Je continue par l'Iris nain ou *Iris pumila*?

IRIS PUMILA

. . . . . .

Pardon, n'est-ce pas à M. Lucio, du *Moniteur d'Horticulture*, que j'ai affaire?

— Parfaitement!

— Enfin, monsieur, je vous trouve et... voudrais vous entretenir...

— Oh mince! dis donc, s'il veut entretenir quelqu'un, il ferait mieux d'aller trouver Mme M...

— Zina, taisez-vous !

. . . . . .

— Oui monsieur..., vous entretenir d'un projet grandiose, une idée géniale, à moi, et destinée à révolutionner l'horticulture, le monde de la réclame et les chemins de fer! Vous êtes horticulteur?

— Oh! en chambre seulement!

— Vous êtes des Chemins de fer?

— Oh! militairement seulement!

— Vous êtes...

— Oh! assez, monsieur, allons au fait, ce que je suis... c'est pressé!

— Eh bien, voilà : je cherche des capitaux...

— Oh là, monsieur, je ne suis pas banquier!

— Ça ne fait rien; voici mon idée et vous verrez qu'elle est grande... comme le monde!

Vous n'êtes pas sans avoir remarqué le long des lignes de chemins de fer, ces affreux poteaux surmontés de tableaux multicolores, où il est peint :

Ne buvez pas l'apéritif un tel! — La maison X ne rend pas l'argent! etc., etc.; c'est atroce, c'est lourd, c'est disgracieux, c'est...

— Au fait!

— Moi, monsieur, mon projet supprime tout cela et le remplace par la chose au monde la plus jolie, la plus gracieuse, la plus agréable à l'œil du voyageur, par la...

— Par la femme?

— Allons, Zina!

— Non, mademoiselle, par... la fleur!

— ?...

— ??...

— Oui, par la fleur! suivez mon idée; vous n'êtes pas sans avoir vu qu'une partie des voies des chemins de fer sont en déblai et que vous parcourez des étendues de terrain n'ayant pour tout horizon que des talus où pousse de l'herbe, des acacias ou autres arbustes, ce qui n'a rien de récréatif; moi je supprime tout cela et je le remplace par un tableau enchanteur, admirable, par des fleurs!

Je me fais céder ces talus, et, à l'aide d'une mosaïculture artistique, j'y applique des annonces en plantes de toutes sortes et en fleurs de toutes les couleurs. Quoi de plus gai, pour le malheureux voyageur, obligé de supporter pendant plusieurs heures cette boîte incommode qu'on appelle wagon, que de lire, se détachant en lettres florales de toutes variétés et de coloris divers :

« *Abonnez-vous au Moniteur d'Horticulture, c'est le mieux rédigé de tous les journaux et...*

— Passons, S. V. P.!

— *Le meilleur mastic à greffer est le Lhom...*

— Abrégeons...

— *Les plantes qui ont servi à cette décoration florale sortent de chez Schm..., ont été traitées avec l'engrais Poliz..., et sont arrosées avec les pompes Beaum..., les dessins sont d'un tel...*

— Ah, bref! bref! je saisis complètement votre idée, mais où voulez-vous en venir?

— Voilà, l'idée est appelée à bouleverser le monde; mais il faut le nerf de toute grande entreprise : l'argent; et j'ai compté sur vous pour lancer mon idée, m'aider à l'exploiter... et me trouver des bailleurs de fonds...

— A exploiter aussi?

. . . . . .

— Monsieur, excusez-moi; j'ai cru m'adresser à un homme sérieux, je vois que je me suis trompé; permettez-moi de me retirer, mais je compte sur votre entière discrétion pour ne pas divulguer mon idée, sur laquelle j'ai fondé les plus grandes espérances pour le pain de mes vieux jours.

. . . . . .

— Zina où es-tu?

— Me voilà! ah! laisse-moi me tordre, j'en ai mouil...

— Chut!

— Ah! mais c'est un maboul ce type-là! non, mais ce que je me suis roulée; je commence à respirer... Revenons à notre Iris.

— C'est encore une petite plante très méritante ne dépassant pas une vingtaine de centimètres de hauteur, donnant des fleurs, bleues, blanchâtres jaunâtres ou violet foucé selon la variété, qui, peut servir à orner les murs, les toits, les murailles; elle fleurit aussi au premier printemps, on la propage facilement par la division des rhyzomes.

— Et de *l'Omphalodes verna* qu'en penses-tu?

— C'est encore une bonne plante ayant beaucoup d'analogie, par la fleur, avec le Myosotis; aussi n'est-il pas rare de l'entendre appeler, Myosotis de Printemps et même *Langue de chien*.

— ?...

— Ah voilà! en décomposant son nom de *Cynoglossum* on trouve *Kuon*, chien, et *glossa*, langue, de ce que les feuilles de certaines espèces affectent la forme de la langue de l'ami de l'homme; mais ce n'était pas assez, on l'a baptisé aussi *Omphalodes* de *eidos*, pareil, et *omphalos*, nombril! parce que les fruits ressemblent à...; *verna* signifie printemps! Le coloris bleu azur de ses fleurs est très joli et fait bon effet à partir de mars avril.

La graine étant assez rare, on évite le semis et on multiplie par la division des pieds à l'automne ou au printemps et on l'emploie aux mêmes usages que presque toutes les plantes qui composent ce massif à Dugourd.

Et maintenant que tu as été bien sage, que tu as bien regardé les belles images à Vilmorin, ferme

l'album et montons aux fruits et même aux légumes.

LUCIO et ZINA.

A TRAVERS..... PARTOUT!

CELSIA ARCTURUS : La *Revue de l'Horticulture belge* donne la chromo et recommande la culture de cette scrophularinée introduite de Candie en 1780 et nommée *Verbascum arcturus*. par Linné puis *Celsia arcturus* par Jacquin.

Les Celsia peuvent être cultivés comme annuels, bisannuels, rustiques ou demi-rustiques, et font, en plein air ou en serre, un très bel effet par le beau coloris jaune de leurs fleurs en panicules avec poils du centre rouges.

Voici comment nous les cultivons, écrit M. De Bièvre, chef de culture au Château royal de Laeken.

« Semer au mois de juin, de préférence, la graine récoltée sur plante de deux ans, en serre, en terrine de terre de bruyère tamisée; à trois feuilles mettre en godets de 6° en compost moitié terreau de feuilles, moitié terre franche, rempoter successivement jusqu'au pot de 14. Arroser à l'engrais flamand : pincer la tige au moment de fleurir pour la faire émettre ses branches florales; on peut en mettre plusieurs dans le même pot pour obtenir de fortes potées.

On peut aussi bouturer en serre ou sous châssis. »

MORT AUX PUBLICATIONS HORTICOLES BELGES. — Ils n'y vont pas de main morte, nos confrères belges, car alors que, de tous côtés, on demande la création d'organes horticoles, ayant pour but de propager les méthodes nouvelles de culture, et de développer le goût de cette science, de cet agrément, il s'est trouvé, nous dit le *Bulletin horticole belge*, au Congrès d'horticulture, qui vient de se tenir à Huy (Belgique), lors de la discussion sur la création d'une Fédération des Sociétés horticoles, un orateur, M. Alex Lonay, agronome de l'État, pour demander la : *suppression totale de tous les journaux horticoles, vu leur multiplicité presque fantastique* (sic), et leur remplacement par un Journal unique, organe de la fédération.

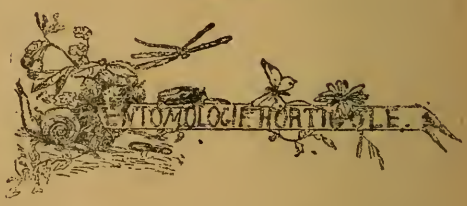
M. Em. Laurent le savant professeur de Gembloux, l'inspecteur général au Ministère de l'agriculture, M. J. Cartuyvels, qui présidait le Congrès, ainsi que M. Gouthier, se sont élevés avec énergie et juste raison contre une idée aussi *saugrenue* (textuel); et déclaré que, si la Fédération créait son organe, ce serait sans préjudice aux autres existant ou à exister.

Continuant son discours, M. Lonay a un soin de déclarer que, dans son idée, il ne demandait pas la *mort* de ses confrères les publicistes belges, c'est encore heureux! mais seulement celle de leurs journaux.

Voilà ce qu'on peut appeler du libéralisme; mais espérons qu'il n'y a là qu'un malentendu et que nos confrères belges continueront à se bien porter, à croître et à multiplier pour le bien de l'horticulture!

Jusqu'à présent, écrit M. C. Grosdemange à la *Revue horticole*, on a considéré l'ASPARAGUS SPRENGERI comme plante de serre et à ne pas sortir au plein air; nous en possédons un fort exemplaire au jardin école de Soissons, que nous sortons au mois de mai au plein air, dans une fougeraie à mi-ombre, ou il se porte admirablement; cette année même, il nous a donné une floraison remarquable.

OMNIS.



— Dans la liste assez longue des coléoptères nuisibles aux cerisiers, pêchers, pruniers et abricotiers, on voit figurer la *Saperda præusta* ou *Polyopsia præusta* connu également sous les noms de *Tetrops præusta* et le *Leptura præusta*.

Plus heureux que pour les insectes décrits précédemment, j'ai pu me procurer, sur ce coléoptère, de plus amples renseignements.

Voici la description de la larve, de la nymphe et de l'insecte parfait, puis ses mœurs et moyens de destruction.

La larve de la *Saperda præusta* mesure généralement de 5 à 6 millimètres de longueur. De coloration blanche, elle est médiocrement renflée en avant, revêtue de poils fins et blanchâtres et complètement apode.

Sa tête et les organes de sa bouche, dit Perris, sont comme ceux de la larve d'*Anæsthetis*, avec cette différence que le bord antérieur est visiblement et largement échancré et que les angles sont plus arrondis.

Ses antennes sont très courtes, formées de quatre articles, plus un très petit article supplémentaire.

Prothorax s'élargissant sensiblement d'avant en arrière et très finement striolé sur la plaque métaprothoracique.

Abdomen de neuf segments, plus le mamelon anal, les sept premiers pourvus, tant sur le dos que sur la face ventrale, d'une ampoule ambulatoire, ornée de deux séries transversales de tubercules disposées sur des lignes un peu différemment arquées, ces tubercules sont moins saillants et sur la face ventrale de l'abdomen la série antérieure de chaque ampoule est beaucoup moins apparente et souvent obsolète.

La nymphe de la *Saperda præusta* présente les caractères suivants : sur chacune de ses mandibules on distingue deux soies roussâtres très fines, six sur l'épistome, deux groupes sur le front, un groupe transversal arqué sur le prothorax, deux autres très séparés sur le mésothorax et le métathorax. Enfin sur le dos des six premiers segments abdominaux on en voit six très distinctes et dirigées en arrière, toutes ces soies sont bulbeuses à la base.

Au bord postérieur du septième segment, sont placées deux à deux sur deux mamelons, quatre épines verticales et subcornées.

A l'état d'insecte parfait la *Saperda præusta* est longue de 3 à 5 millimètres.

Sa tête est noire, couverte de poils cendrés, en dessous de celle-ci on aperçoit des cils rares et courts.

Son corselet est court, avec une ligne longitudinale et un sillon transversal bien marqués ; élytres ponctuées d'un jaune livide et noires à leur extrémité.

Le dessous du corps est noir et luisant. Les pattes testacées avec les cuisses postérieures plus ou moins noires.

Ce petit coléoptère fait son apparition dès les premiers jours du printemps. Quoique assez répandu dans toute la France, dit M. Géhin, je ne l'ai rencontré qu'une fois, en 1854, sur un poirier.

La larve, selon Mulsant, doit vivre dans les jeunes pousses de plusieurs arbres et notamment dans celles du chêne, du charme et du poirier.

Perris dit qu'il ne l'a observée que dans le pommier, l'aubépine et le rosier et qu'il ne l'a trouvée que dans le menu bois.

Les dégâts de cet insecte ne m'ont pas encore, quant à présent, été signalés comme étant très graves, mais on peut cependant le considérer comme nuisible et par conséquent on devra le détruire.

Nous avons vu plus haut qu'il fait son apparition au printemps : la taille des arbres, à cette époque, ne pourra être que très préjudiciable à sa multiplication, mais je recommanderai de ne pas faire, comme malheureusement on le fait trop souvent, des fagots avec les branches coupées que l'on conserve ainsi plus ou moins longtemps ce qui n'empêche pas les métamorphoses de l'insecte ; on devra, au contraire, brûler avec le plus grand soin et immédiatement après la taille, toutes les branches qu'on aura coupées.

— La grande famille des lépidoptères nous donne également des individus dont les chenilles causent de notables dégâts aux arbres fruitiers à noyaux ; parmi ceux-ci, je citerai la *Tortrix cerasana*, plus connue sous le nom vulgaire de Pyrale du cerisier et dont voici la description, les mœurs et les moyens de destruction.

La chenille, qui est entièrement verte, a le corps très effilé et parsemé de petits poils noirs ; sa tête, en forme de cœur, est d'un brun roussâtre. L'écusson et les pattes écailleuses sont également de cette dernière couleur.

On la trouve au mois de mai, parvenue toute sa taille ; elle craint la lumière et se tient cachée entre les feuilles dont elle fait une sorte de rouleau tapissé de soie dans lequel elle se change en chrysalide.

Celle-ci est d'un brun marron avec l'enveloppe des ailes verte.

La pointe de l'anus a presque la forme d'une ancre.

Le papillon mesure généralement de 16 à 18 millimètres d'envergure.

Ses ailes supérieures sont en dessus d'un jaune plus ou moins foncé, réticulées de brun, avec deux bandes transversales d'un brun roux, dont l'une est placée près de la base et l'autre, plus large, est située sur le milieu.

Ces deux bandes, dit Godart, et l'intervalle qui les sépare sont couverts d'une ombre noirâtre depuis le centre de l'aile, jusqu'au bord interne. Entre la bande médiane et le sommet de l'aile, on aperçoit, en outre, une petite ligne oblique de couleur brune, cette ligne part de la côte et s'éteint avant d'arriver au milieu de l'aile. La frange est d'un brun rougeâtre.

Les ailes inférieures sont d'un gris noirâtre avec la frange plus claire que dans les supérieures.

En dessous, les quatre ailes sont d'un gris luisant avec la côte et l'extrémité fauves.

Les antennes, la tête et le corselet sont d'un brun rougeâtre. L'abdomen est de la même couleur que les ailes inférieures.

J'ai dit plus haut que la chenille parvenait à toute sa taille en mai ; le papillon fait son apparition vers la mi-juin et la ponte a lieu le mois suivant.

Nous ne savons pas, dit Boisduval, si les œufs éclosent à l'automne ou s'ils passent l'hiver collés contre les rameaux des cerisiers. La chenille vit sur divers arbres fruitiers à noyaux tels que le cerisier, le prunellier, etc.

La *Tortrix cerasana*, dit Godart, paraît répandue partout ; cependant je ne l'ai pas encore trouvée aux environs de Paris. Les individus que j'en possède me viennent du département du Nord. M. Alexandre Lefebvre l'a prise le 20 juin en Normandie.

Je n'ai jamais eu à me prononcer sur les dégâts occasionnés aux arbres fruitiers par la chenille de cette pyrale, mais je crois néanmoins devoir conseiller de rechercher, pendant les mois cités plus haut, les chenilles, de les écraser et de faire la chasse au réflecteur à l'insecte parfait ou papillon.

PAUL NOEL.

LE MOINEAU

(*Suite.*)

Destruction. — Filets : nappes à alouettes, rafle. — La nappe à alouettes, nommée aussi *tombereau*, tout inoffensive qu'elle paraisse à première vue, peut servir à s'emparer des moineaux.

Ce filet se compose de deux trappes de fort filet qui sont maintenues écartées et formant entre elles un angle de 45 degrés, par des ficelles fixées à des piquets ; la partie inférieure des nappes porte sur des piquets enfoncés en terre et munis d'un crochet en fer ; deux cordes, fixées au coin supérieur de chaque nappe, se réunissent et servent au chasseur à faire basculer par une forte secousse, les deux parties du filet, qui, en retombant, se croisent et font prisonniers les oiseaux attirés par la graine et un miroir placés au centre.

A la fin de l'automne, on peut capturer un grand nombre de moineaux, en remarquant les haies sur lesquelles ils se réunissent en troupe pour passer la nuit. On tend, à l'extrémité de ces haies, un filet, nommé *rafle*, qui se compose de trois filets de mailles différentes, analogue au tramail employé à la pêche. Tandis qu'un homme tient ce filet, un autre se place derrière lui avec une lumière, un troisième gagne l'extrémité de la haie et revient lentement en frappant la haie d'un bâton. Les oiseaux effrayés s'envolent dans la direction de la lumière et se prennent dans les mailles du filet.

En Amérique, où la destruction du moineau a une grande importance, on le capture avec des filets analogues à ceux employés en Hollande pour piéger le faucon. Un bon tendeur au filet peut en prendre une centaine en moyenne par jour.

« Les filets servant à cette chasse, nous

dit M. Brezol (1), forment deux grands rectangles de dix mètres de long sur 2 mètres 30 de large, étendus parallèlement à terre et séparés par un intervalle de quatre mètres.

Sur cet espace libre, on dispose les appeaux : Moineaux attachés au moyen d'une sorte de collier, à l'extrémité d'une baguette longue de 0.60 environ, le *fli stick*, susceptible de se mouvoir autour d'une de ses extrémités, au moyen de longues cordes qui aboutissent à l'endroit où se tient le chasseur, généralement derrière une haie ou un accident de terrain. La meilleure partie du talent du tendeur de filets consiste à savoir disposer son appareil, en un lieu de passage des moineaux, en un endroit qu'ils traversent pour aller de leurs nids aux champs où ils passent la journée.

« Dès que le chasseur aperçoit une volée de moineaux, il tire sur les ficelles aboutissant aux baguettes des appeaux qui s'élèvent et s'abaissent, éveillant par ces mouvements l'attention de leurs congénères. Ceux-ci s'avancent rapidement. Au moment où ils vont se poser à terre, le chasseur tire une ficelle qui aboutit aux deux filets, leur fait décrire un demi-cercle sur leur grand côté intérieur et ils s'abattent sur les moineaux en se recouvrant légèrement sur toute leur longueur. Ils doivent être pris au vol par les deux nappes de filets se refermant et dont les mailles, si le chasseur est habile, les saisiront au moment où le mouvement du vol rapproche leurs ailes dans une position verticale. Ce mode de chasse exige une parfaite connaissance des habitudes du moineau, qui est surtout difficile à prendre à cause de l'irrégularité de son vol. »

Malgré tout, cette chasse n'est pas toujours productive, car c'est un volatile fort méfiant.

Un chasseur américain raconte qu'un oiseau, ayant pu s'échapper de ses filets alla se poster non loin de là, empêchant par ses cris et ses objurgations, ses congénères d'approcher. Le narrateur de cette petite scène, voyant sa journée fort compromise, dut abattre le moineau babillard d'un coup de fusil.

Sauterelles. — Tous les granivores, surtout après la moisson, viennent se prendre à la sauterelle. On l'emploie dressée ou placée près de terre.

La *sauterelle dressée* consiste en une branche flexible, courbée en arc et attachée à un bâton solidement enfoncé en terre ; une corde la maintient tendue, en l'entourant, tandis qu'elle passe par un trou et s'évase en nœud coulant sur une marchette enfoncée dans le trou. Cette marchette doit tenir suffisamment pour empêcher la corde de se détendre, mais pas assez pour supporter le poids de l'oiseau, qui doit venir s'y percher pour becqueter les épis des graminées qu'on a disposés à sa portée.

La *sauterelle à terre*, peu différente de la précédente, prend pour ressort une branche d'arbuste et le nœud coulant est porté par une marchette faite d'une autre baguette, engagée d'un côté dans une coche faite au premier morceau de bois venu, enfoncé en terre à proximité du taquet adhèrent à la corde, à l'endroit où commence le nœud coulant, l'arrête sur la fourchette. Elle est excellente en temps de neige ; on déblaie le dessous du piège et on y sème de menus grains, à la vue desquels accourent les moineaux, surtout si la neige séjourne depuis quelque temps sur la terre.

(*A suivre.*)

ORNITHO.

CONNAISSANCES UTILES

POUR RECONNAITRE SI LES BOIS ONT ÉTÉ ABATTUS EN HIVER. — On sait que les bois abattus d'octobre à avril sont d'une meilleure conservation et possèdent des qualités qui les font préférer, pour beaucoup d'emplois, aux bois d'été.

Or, les bois d'hiver contiennent dans leurs cellules des parties d'amidon qu'on ne rencontre pas dans les autres ; on prétend même que c'est la présence de cet amidon qui contribue à rendre le bois imperméable et imputrescible.

Dès lors, rien n'est plus simple que de

(1) Brezol, *Revue des Sciences naturelles appliquées.*

reconnaître si on a affaire à un bois abattu pendant la bonne saison. L'iode étant par excellence le réactif de l'amidon qu'il colore fortement en violet, il suffit donc d'étendre un peu d'une dissolution d'iode sur une coupe fraîchement faite de l'échantillon à examiner. S'il conserve sa couleur naturelle et simplement foncée par l'iode, c'est du bois d'été; si la teinte violette révélatrice apparaît, c'est du bois d'hiver.

Dans ce dernier cas, des raies de couleur caractérisque montrent la présence des cellules contenant la provision d'amidon.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages reçus : *Manuel* pratique de la culture de l'Artichaut, de l'Asperge et du Cardon par Raymond Brunet (1 vol. broch. 132 p. 13 fig. 2 francs. Encyclopédie Roret-Mulo, éditeur et au bureau du journal.

La Question vitivole, par A. M. Bellot des Minières (1 br. 43 p., Féret et fils, éditeurs à Bordeaux).

Les Conifères et Taxacées (1), par *S. Mottet.*

Les Conifères, les rois du règne végétal, occupent une assez grande place dans nos cultures ornementales et même commerciales pour ne pas voir, avec plaisir, qu'il leur soit consacré un ouvrage spécial, d'autant que depuis longtemps (1867), il n'en avait pas été publié.

Par une intéressante description, M. Mottet nous fait faire, avec ces végétaux, un voyage à travers le monde, depuis les contrées les plus froides jusqu'aux... nous ne dirons pas les plus chaudes, mais les parties froides des chaudes ; car il est démontré que les régions équatoriales sont dépourvues de Conifères qui, au contraire, se plaisent dans les contrées froides et humides, et sur les montagnes des contrées chaudes à des altitudes jusqu'à 4600 m., où là on constate qu'au fur et à mesure qu'on s'élève, la hauteur des arbres diminue.

L'auteur nous donne la description de tous les genres et variétés connus, ainsi qu'un dessin des cônes, leur emploi, leur culture, leur multiplication et leurs maladies; car comme les autres végétaux, ils ont leurs ennemis.

Tous ces renseignements, pris à différentes sources sûres, seront du plus grand intérêt pour tous ceux qui ont affaire à ces admirables végétaux.

Aussi ne saurions nous trop en recommander la lecture.

(1) 1 Vol. Rel. toile; 474 p., 132 grav. ; 5fr. au M. d'H

Les Fleurs du Midi, par P. Granger (1).

Depuis quelques années les cultures florales de la région méridionale ont pris une extension énorme, pour la fleur coupée qui s'expédie presque partout. Il appartenait à un connaisseur du pays, M. Granger, directeur du jardin botanique de la marine à Toulon, placé mieux que qui que ce soit pour connaître, d'initier ceux qui veulent cultiver, et de perfectionner les connaissances de ceux qui pratiquent déjà.

Dans cet ouvrage, nous trouvons, outre la description des variétés et espèces à cultiver, les moyens pratiques de produire et de tirer parti, ainsi que les divers procédés de cueillir, d'emballer et d'expédier

A consulter par les intéressés.

PETITE POSTE

M. H. à P. — La feuille que vous nous avez envoyée provient d'un Grevillea robusta dont nous donnons une description dans ce numéro.

N° 810. M. D. O. à B. — Le nom de Perce-Oreille donné aux Forficules ne vient pas de ce que ces insectes, si préjudiciables aux Chrysanthèmes, s'introduisent dans les oreilles humaines pour les perforer, mais de ce qu'ils sont munis d'une pince ressemblant à celle dont se servent les bijoutiers pour percer les oreilles aux jeunes filles..

NOUVELLES DIVERSES

Par arrêté du 17 juillet 1902, M. Foussat (Jean-Baptiste), professeur d'horticulture à l'École pratique d'agriculture « Mathieu-de-Dombasle » (Meurthe-et-Moselle), a été nommé professeur de botanique et d'horticulture à l'École pratique d'horticulture d'Hyères (Var), en remplacement de M. Drouhard, détaché au service des études techniques de la Direction de l'agriculture.

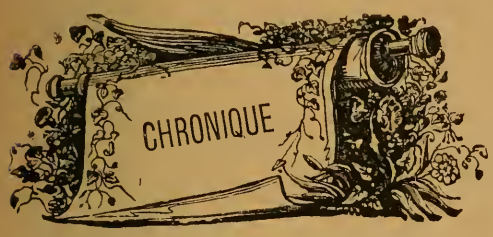
(1) 1 vol. Rel. toile 370 p., 158 fig., 4 fr., au M. d'H

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chronique : Distinctions honorifiques. Circulaire relative au commerce intérieur des produits de l'horticulture. Expositions pour 1902. Exposition des Industries du mobilier. Les lauréats des diplômes d'honneur de la S. N. d'H. de France. Un Calla nouveau. Fermeture des fleuristes parisiens le dimanche. Ouverture de la chasse. Carnet mondain. Nécrologie : *Lucien Chauré.* — Les Rosiers à fleurs jaunes : Golden Queen. *Otto Ballif.*—Travaux du mois de septembre. *Jel Chauré.* — Le repiquage. *H. de May.* — Les arbustes d'ornement : Aralia Sinensis. *Oudeis.* — Quelques nouveautés : Aster ptarmicoïdes major. Pois de senteur nain : Buisson fleuri. *Helcey.* — Des Anthurium. *A. de Smet.* — Le Moineau (suite). *Ornitho.* — La chasse aux Insectes. Contre la Pyrale. *Ernest Menault.* — Bibliographie. — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Aster ptarmicoïdes major. Pois de senteur nain : Buisson fleuri.



Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques.* Ont été nommés : Officier du Mérite agricole : M. Martin-Douyat (A.) horticulteur à Semandre-Monteignet (Allier) ; Chevalier : M. Laurent (Albert), jardinier à la sous-préfecture de Lisieux.

D'autre part : Les Palmes d'Officier d'académie ont été remises à M. Duvillard, professeur de culture maraîchère à Arcueil, et à M. Gérome, chef de culture du jardin botanique au Muséum de Paris.

Circulaire ministérielle relative au commerce intérieur des produits de l'horticulture.

Monsieur le Président de la Société d'horticulture de...

Depuis la création de l'Office de renseignements agricoles, de nombreuses personnes ont adressé à ce service des demandes de renseignements relatives *au commerce des produits horticoles.*

Les divers renseignements que je vous avais déjà prié de m'adresser avaient pour but l'établissement de notices agricoles destinées à faire connaître à l'étranger les produits horticoles français ; ils concernent uniquement le commerce extérieur et ne pourront, par conséquent, permettre à mon Administration de satisfaire utilement aux demandes qui lui sont adressées sur le commerce intérieur de ces mêmes produits.

Pour faciliter, à ce dernier point de vue, la tâche de mon Administration, j'ai décidé, Monsieur le Président, de faire un nouvel appel à votre concours éclairé et dévoué, en vous priant de bien vouloir, en ce qui concerne votre Association, m'adresser une note aussi complète que possible sur les points suivants :

Noms et adresses des membres.

Spécialités de chacun d'eux, importance de leur production et époques favorables à la vente.

Principaux marchés de la région,

Principaux centres de consommation des produits.

Usages commerciaux.

Modes d'emballage, etc.

Je vous serai très obligé de bien vouloir, dans votre réponse, ajouter, aux renseignements indiqués ci-dessus, tous ceux qui vous paraîtraient pouvoir faciliter la vente des produits de votre région.

Recevez, Monsieur, etc..

Le Ministre de l'Agriculture, JEAN DUPUY.

Expositions pour 1902. — *Beaune* (Côte-d'Or), du 5 au 7 septembre.

Rennes (Ille-et-Vilaine), du 7 au 13 octobre, exposition générale de tous les produits de l'horticulture, place de la République.

Le programme très détaillé, qui vient de paraître, est à la disposition des intéressés qui pourront le demander à M. A. Benastre, Sre Gl, 4, rue Broussais, à Rennes.

Orsay (Seine-et-Oise), du 13 au 15 septembre, exposition générale d'horticulture organisée par la S. d'H. des Cantons de Palaiseau, Chevreuse et Limours. S'adresser à M. Gaudot, secrétaire, 10, rue Archange à Orsay (Seine-et-Oise).

Exposition des industries du mobilier. — Les étrangers à Paris, en attendant les Parisiens à leur retour, ne devront pas manquer une distraction intéressante, qui vient de prendre possession du Grand Palais des Champs-Elysées.

Le *Salon des industries du mobilier*, à la tête duquel nous retrouvons, avec plaisir, l'organisateur habile de ce genre d'exposition, M. O. Lartigue, que nous avons déjà vu profiter des derniers jours du bon vieux Palais de l'Industrie, en y installant l'Exposition de la musique et de la danse, à pour but de faire connaître aux visiteurs tout ce qui a rapport à l'ameublement, et ce n'est pas peu de chose!

L'installation, d'un modèle régulier, est très coquette; la musique fort bonne, et, par un diorama donnant les genres de cultures et d'exploitation des bois, depuis les ébène, les acajou, jusqu'au vulgaire peuplier, les promeneurs pourront passer une bonne après-midi.

Un Calla nouveau. — Un horticulteur de Blankenbourg (Allemagne), M. Burnemann, nous informe qu'il a présenté à la S. R. d'H. de Prusse un nouveau *Calla Richardia* hybride du *C. Elliottiana* (1) × *C. Adlami* (2).

La spathe de cette aroïdée est jaune citron pas mûr, la base est pourpre foncé et les feuilles possèdent des taches transparentes.

Plus rustique que le *C. Elliottiana*, il est mis au commerce sous le nom de *Calla solfatare*.

(1) Voir description, M. d'H. du 25 juillet 1892 et chromo du 10 mai 1896.

(2) Voir description, M. d'H. du 28 février 1900.

Les Lauréats des Diplômes d'honneur de la S. N. d'H. de France aux expositions horticoles. — *Lyon*, 28 mai; M. Bernaix (Roses).

Beauvais, 14 juin; M. Preinveille, pépiniériste à Saint-Just-en-Chaussée.

Moulins, 12 juin, M. Belin.

Fermeture des fleuristes parisiens le dimanche. — Nombre de maisons de commerce ferment le dimanche à Paris, et ne s'en trouvent pas plus mal, pourquoi les fleuristes en boutique n'en feraient-ils pas autant, s'est demandé la Chambre syndicale?

Aussitôt l'idée émise, les principales maisons ont clos leurs volets, et on a fait appel à tous les membres de la corporation pour les inviter à suivre ce bon exemple, qui permettra aux employés et... aux patrons de se reposer un jour la semaine; mais on a trouvé des récalcitrants, quelques-uns ont peur de manquer la vente d'un bouquet de violettes de deux sous.

Ne pourrait-on, pour que la transition fut moins brusque, faire prendre l'engagement à tous les fleuristes de fermer déjà en été à midi ou une heure et, après expérience, dans un certain délai, sauf certaines fêtes, fermer toute la journée?

L'Ouverture de la chasse a été ainsi fixée pour 1902 : 1re zone, 17 août; 2e zone, 31 août; 3e zone, 7 septembre. La chasse au faisan, 1er octobre.

Carnet mondain. — Nous apprenons le mariage, célébré le 5 août, de Mlle Gabrielle Marchand, la charmante fille de M. A. Marchand, l'horticulteur très connu de Poitiers, avec M. Maurice Courtois, négociant à Poitiers.

Nos bien sincères félicitations.

Nécrologie. — En dernière heure, nous apprenons le décès, à l'âge de 84 ans, de *M. Charles Joly*, vice-président honoraire de la S. N. d'H. de France, président de la commission de rédaction, ancien président de la commission des expositions, etc., chevalier de la Légion d'honneur, survenu le 24 août.

Le service aura lieu à la Madeleine, le 26 août à midi.

Selon la volonté du défunt (?), *prière de n'envoyer ni fleurs ni couronnes* (? ?).

LUCIEN CHAURÉ.

LES ROSIERS A FLEURS JAUNES

Golden Queen
(*Hybr. de Noisette*).

Nous avons publié dans le M. d'H. du 10 octobre 1901, pages 224, 225, 226, un premier article détaillé sur les meilleures variétés de « *Rosiers à fleurs jaunes* » pouvant être utilisés avantageusement pour la création, ainsi que pour la plantation des massifs et corbeilles unicolores de rosiers.

Après avoir mentionné les divers essais tentés dans ce but avec les variétés, *Mme Hoste*, *Mme G. P. Strassheim*, *La Perle des Jardins*, *Beryll*, *Gold Quelle* ou *Source d'or*, etc., la seule variété franchement remontante et apte à résoudre ce problème, serait, jusqu'à présent, le rosier Noisette *Allister Stella Gray*. Mais s'il faut en croire maintenant certains organes de la presse horticole anglaise, les célèbres et habiles rosiéristes Wm. Paul et fils auraient enfin obtenu cette variété si désirée et recherchée de rosier à fleurs jaunes pour la plantation des massifs.

Ce nouveau gain serait le rosier *Golden Queen* ou *Reine d'or*, un hybride de la section des Noisette, issu de la variété *Rêve d'or*. C'est un rosier vigoureux, qui développe à profusion des quantités de roses d'un jaune beaucoup plus foncé que celui des fleurs de la variété mère, le *Rêve d'or*. Pour jouir d'une abondante floraison, qui puisse se succéder pendant une bonne partie de la belle saison, on doit au printemps soumettre ses rameaux à une taille allongée ; il faut ensuite avoir soin de les arquer et les coucher, puis les fixer sur le sol au moyen de crochets.

En suivant ce procédé, on parviendrait à former avec cette nouvelle variété *Reine d'or*, des massifs et corbeilles de rosiers qui donneraient, pendant toute la belle saison, une admirable floraison remontante de superbes roses jaunes, qui auraient assez d'analogie avec celles de la var. *Mme Falcot*.

Ces renseignements sur ce mode particulier de culture, auquel il faut soumettre ce nouveau rosier de la section des *Noisette*, sont du reste identiques à ceux que nous avons déjà recommandés pour la formation d'un massif qui serait composé uniquement avec la var. *Alister Stella Gray*, à fleurs jaunes également.

Otto Ballif.

TRAVAUX DU MOIS DE SEPTEMBRE

JARDIN D'AGRÉMENT

Septembre est le mois de floraison par excellence, la température s'abaisse, le soleil est moins vif, les nuits fraîches, tout est favorable aux plantes de pleine terre, aussi les voit-on s'épanouir en quantité, ce qui explique, du reste pourquoi aussi, il y a tant d'expositions en ce mois.

On entretiendra le jardin propre, on binera, on sarclera et on arrosera le matin de préférence.

Le sarclage est une opération à laquelle on n'attache pas assez d'importance, il ne consiste pas seulement à enlever la partie herbacée de l'herbe mais surtout la racine, et cela avant que la plante ait grainé, car, pour arriver à cela elle a emprunté à la terre, et l'humidité et les principes nutritifs et ce au détriment de nos plantes utiles.

Ne pas laisser répandre cette idée émise par les fainéants, que l'herbe entretient l'humidité au pied des plantes.

Le sarclage doit être fait avec soins pour bien enlever la racine de l'herbe sans nuire à celles des plantes. Si l'herbe est nouvelle et qu'on puisse bien l'enlever à la main on aura soin de donner un binage après l'arrachage pour égaliser la terre ; si l'herbe est vieille et qu'il y en ait beaucoup, on se servira d'un sarcloir, d'une petite fourche, ou d'une petite fourche croc à manche court de 10 à 20 centimètres, qui permet d'une main de fouiller la terre, de l'autre d'enlever l'herbe, ensuite on remet la terre en bon état.

On mettra stratifier les graines des plantes, qui doivent subir cette opération avant d'être semées.

Repiquer en pépinière les plantes semées en juin.

Marcotter les œillets et commencer la mise en pots de ceux qui sont délicats et destinés à être rentrés sous châssis. OE. de fantaisie, OE. flamands; éviter l'humidité qui est l'ennemi capital de ce joli genre de plantes.

Semer les plantes devant fleurir dès mai prochain, comme les Agrostis, Adonides, Arabis, Campanules, Bluets, Clarkias, Crépis, Enothères, Fumeterre, Godétias, Gypsophyles, Juliennes, Linaires, Myosotis, Pâquerettes, Pieds d'alouette, Pois de senteur, Saponaires, Silènes, Thlaspis, etc. Ces quelques espèces peuvent passer l'hiver sans abri, mais il en est d'autres plus délicates qui devront être abritées sous châssis, telles les : Acroclinium Browalles, Coquelourdes, Eucharidium, Tagetes, Giroflées, Leptosiphon, Limnanthes, Lobelias, Mimulus, Nicrembergia, Nycterinia, Oxalis, Phlox de Drummond, Schizanthus, Verveines, Whitlavia, etc.

Soigner les boutures de Géraniums, faites en août, on coupera les boutons et les feuilles qui jauniraient et on commencera les empotages en godets, qu'on laissera sur place ou le long des allées, si on a besoin du carré; aussitôt empotées ne pas oublier de les bassiner à la pomme fine.

Aérer les boutures d'Anthémis, Héliotropes, Fuchsias, Verveines, etc., les pincer pour leur faire prendre de la force et commencer l'empotage fin du mois, des plus fortes en bonne terre légère mélangée de terreau de feuilles et de terre de bruyère.

On commencera à mettre en pots, les ognons de Jacinthes, Tulipes, Narcisses, etc., destinés à être forcés, pour la floraison d'hiver; nous recommandons aux amateurs de choisir de préférence les Jacinthes à fleurs simples, qui sont les plus jolies en pot : choisir les beaux ognons.

Aussitôt plantés, on enterrera les pots sur une planche, en les recouvrant de litière dès que les premiers froids seront pour se faire sentir et on les retirera au fur et à mesure pour les passer dans la serre au forçage; on peut commencer le forçage des Jacinthes romaines, vers le mois de novembre, pour les les autres genres, ainsi que pour les Tulipes, Crocus, Narcisses, dès le commencement de janvier, ceci pour les amateurs ; quant aux cultivateurs spéciaux pour les fêtes du jour de l'an, nous n'avons pas la prétention de leur enseigner leur métier.

Au moment des pluies, diviser et replanter les pivoines ligneuses ou herbacées; la plantation d'automne a l'avantage de pouvoir fournir quelques fleurs au premier printemps, et de très belles au deuxième, car les pivoines ne donnent une bonne floraison que lorsque les racines ont bien pris possession du sol.

Continuer le bouturage des rosiers dont le bois n'était pas aouté et retirer la ligature aux rosiers greffés en juillet et août ; lever et préparer les rosiers qu'on doit forcer pour les rentrer en octobre.

Les chrysanthèmes végétant fort en ce mois, les soigner, les dresser à la forme qu'on désire, ébourgeonner, et faire la chasse aux insectes; leur donner les engrais, mais à juste mesure.

JARDIN FRUITIER

Continuer avec soin, la récolte des fruits qui est un des grands travaux du mois, pour les poires et les pommes à conserver, les récolter en plusieurs fois et quelques jours avant leur maturité complète, ne pas les heurter et les manier avec précaution.

Retirer les sacs en papier par un beau soleil.

Bien dégager les pêches, brugnons, raisins, pommes d'api, etc. en détournant les feuilles pour permettre au soleil de les colorer.

Faire les conserves et les confitures.

Dresser les abris vitrés ou auvents au dessus des raisins pour les abriter de la pluie, de la rosée et éviter la pourriture, surtout pour celui qu'on désire conserver; nous avons, à plusieurs reprises, donné les différents procédés de conservation, un des plus simples pour un ménage où on ne cherche pas la beauté pour la vente, est, aussitôt coupés de les laisser ressuyer quelques jours sur une claie, puis de les suspendre par un fil autour d'un cercle de tonneau, la *queue en bas*, et d'accrocher les cercles dans une pièce non chauffée, à température la moins variable possible, avec autant d'obscurité qu'on pourra, on surveillera pour enlever

les grappes qui se gâteraient. Ce procédé économique donne de bons résultats, et on peut en conserver très avant dans l'hiver.

Mettre en sacs les plus belles grappes et éviter que les grains touchent la toile du sac.

On peut encore continuer à greffer en écusson, si la sève ne s'arrête pas, les pommiers, poiriers et, au commencement du mois, les pêchers.

Continuer avec la plus grande énergie la chasse aux insectes et oiseaux, mouches, guêpes, loirs, moineaux, merles, etc. grands amateurs de fruits. Combattre surtout le puceron lanigère.

Arracher les arbres morts ou prêts à mourir; on pourra déjà commencer les travaux de tranchées, et préparation du terrain où on devra faire les plantations fruitières.

Après la récolte des fruits et avant la tombée de la feuille, nettoyer les arbres fruitiers de leur bois mort ce qui est plus facile qu'après la chute des feuilles.

Planter les fraisiers provenant de semis où de coulants.

Les *Fraisiers quatre saisons* se plantent en quinconce en les espaçant d'environ 35 à 40 centimètres et les variétés à gros fruits à 50 centimètres.

Bien soigner cette plantation qui n'a l'air de rien et qui est beaucoup ; les racines doivent être bien étalées et le sujet pas trop enterré; le collet doit être à la hauteur du niveau de la terre qui sera tassée suffisamment, ni trop ni pas assez; éviter le plantoir qui fait un trou en entonnoir, tasse la terre autour, laisse une cavité au fond et gêne les racines dans leur parcours; se servir d'une petite jardinière et arroser après la plantation.

Un amateur, qui n'a pas à chercher à gagner du temps sur une grande plantation, peut observer tous ces petits détails qui ont une graine dmportance sur la récolte future ; un sujet bien planté produit bien!

Nous rappelons qu'un plant de fraisier durant trois à quatre ans, il faut en avoir trois ou quatre, et en replanter un nouveau tous les ans, alors qu'on culbute l'ancien.

Planter en pot les fraisiers destinés au forçage.

JARDIN POTAGER

S'il fait sec, comme il y a lieu de l'espérer, après la saison irrégulière que nous venons de traverser, on arrosera ferme le matin, on continuera le repiquage des choux semés en août.

Semer raves, mâche, cerfeuil, oseille, pimprenelle, poireaux, épinards, laitue de Passion et même haricots nains, qu'on abritera sous chassis aux premiers froids.

Semer du cerfeuil bulbeux ou faire stratifier de la graine pour semer en février-mars.

Nettoyer les couches à melons, les recharger de terre neuve et y repiquer de la laitue-gotte, même en semer, recouvrir de chassis pour préparer du plant pour l'hiver.

Enlever les fleurs sur les tiges des pommes de terre pour faire grossir les tubercules et commencer la récolte en mettant de côté les plus beaux, moyens, pour la plantation, les conserver sur des clayettes.

On conseille aussi de passer le rouleau sur les tiges, cela paraît-il fait aussi grossir les tubercules?

Relever les feuilles de céleri, cardons, poirée, pour les attacher et les faire blanchir, ainsi que différentes salades.

Pincer les extrémités des choux de Bruxelles pour faire grossir les pommes.

Diviser et planter l'oseille, la civette, l'estragon, etc.

Continuer les couches à champignons.

SERRES
ORANGERIE CONSERVATOIRE

Tous les travaux de réparation aux serres doivent être achevés, les vitres nettoyées et remastiquées, les murs blanchis, les chauffages réparés et les locaux préparés pour recevoir les plantes au fur et à mesure que la température extérieure baissera; commencer naturellement par les plantes de serre chaude, puis tempérée.

Avant la rentrée, on nettoiera bien les plantes des feuilles mortes et des insectes, de même qu'on s'assurera si elles n'ont pas besoin d'être rempotées, ou rechargées de terre neuve ce qui doit être fait avant.

Donner de l'air aux serres autant qu'on

le pourra le jour pour habituer les plantes, leur permettre de se débarrasser de leur trop d'humidité ; mais éviter d'aérer par la pluie pour ne pas emmagasiner d'humidité dans les serres.

TRAVAUX DIVERS

Préparer les fumiers et récolter les feuilles qui tomberont pour servir de litière et confectionner des couches.

Jel Chauré.

LE REPIQUAGE

L'utilité du repiquage pour les plantes annuelles de pleine terre, soit d'utilité, soit d'ornement, n'est point assez généralement comprise des jardiniers amateurs. Nous croyons utile de leur mettre sous les yeux le parti qu'il est possible d'en tirer.

Les plantes potagères qui, comme les choux, le poireau, le céleri, etc., ne peuvent pas accomplir à la place où elles ont été semées le cours entier de leur végétation, sont ordinairement transportées du terrain où elles ont été mises en pépinière sur celui où elles doivent achever de croître. Beaucoup d'entre ces végétaux demandent à subir, avant leur mise en place définitive, un ou quelquefois deux repiquages. Cette excellente coutume, assidûment pratiquée dans les jardins maraîchers des environs de Paris, les mieux cultivés de toute l'Europe, est fondée sur l'observation d'une loi remarquable de la physiologie végétale. La nature, en privant les plantes de la faculté de se mouvoir, les condamne à vivre et mourir à la place où leur graine a germé, à moins que l'homme ne s'en mêle. La transplantation est toujours une opération contre nature, qui trouble et interrompt les fonctions de la vie végétale. Par suite de ce trouble, la durée de la végétation de la plante est toujours abrégée ; il semble qu'elle en ait l'instinct et qu'elle se hâte de fructifier, comme si elle était avertie qu'elle a moins de temps à vivre. Les conséquences de ce fait sont surtout sensibles pour le chou-fleur. Ce qu'on recherche dans cette plante c'est cette masse étiolée qui finirait, par devenir des fleurs et par porter graines, si on lui en laissait le temps. Lorsqu'on repique une ou deux fois le plant de choux-fleurs avant sa mise en place, en lui donnant une terre fertile et de fréquents arrosages, on le dispose à former des têtes à la fois plus serrées et plus précoces : en jardinage, on ne peut trop le répéter, le temps c'est de l'argent.

Le repiquage n'est pas moins utile aux plantes annuelles d'ornement qui, comme les reines marguerites, les balsamines, les coréopsis, etc., se sèment en pépinière pour être mises en place dans le parterre où elles doivent fleurir. Si, lorsqu'elles ont la hauteur de quelques centimètres, on les repique très près les unes des autres sur une plate bande garnie de dix centimètres de bon terreau, elles y deviennent fortes et trapues et donnent, lorsqu'on les met en place, une floraison de beaucoup supérieure à celles qu'elles auraient pu donner sans le repiquage.

H. de May.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

Aralia Sinensis
Syn. Dimorphanthus Mandschuricus.

L'Aralia de Chine est un bel arbuste d'ornement, d'une parfaite rusticité, mais qu'on rencontre rarement en France dans nos jardins d'agrément.

C'est pourtant une espèce remarquable, surtout au moment de sa floraison, et tout particulièrement lorsqu'elle est utilisée comme plante isolée sur une grande pelouse.

Bien qu'étant une espèce ligneuse, cet *Aralia* ne développe pas en dehors de ses tiges principales, des rameaux latéraux ; il produit par contre beaucoup de bourgeons très allongés, qui atteignent souvent 1 mètre à 1 m. 30 de longueur et qui sont garnis de feuilles allongées et divisées, ses pétioles sont recouverts de grosses épines.

Lorsque les exemplaires d'un certain âge se dénudent à leur base, leurs tiges érigées se trouvent masquées par les drageons qui se développent au pied de ces arbustes.

Les inflorescences, d'un blanc verdâtre, sont assez décoratives ; elles ont à peu près 0 m. 40 de longueur et s'épanouissent en grappes sous le feuillage, pendant les mois d'août et de septembre.

L'*Aralia Sinensis* est souvent confondu avec l'*A. spinosa*, avec lequel il a une certaine analogie. Cette dernière espèce est cependant plus délicate, quoique étant également rustique sous nos climats tempérés ; elle présente comme caractère distinctif des rameaux plus vigoureux et qui sont recouverts d'épines plus grosses et plus nombreuses que dans l'*A. Sinensis*.

Ces deux espèces d'*Aralia*, qui sont du reste très décoratives, sont multipliées au moyen des drageons qui se développent à la base des plantes et qu'on peut facilement éclater. On les propage aussi par le semis, opéré de bonne heure, au printemps, sur une couche dans laquelle on dispose d'une légère chaleur de fond.

OUDEIS.

QUELQUES NOUVEAUTÉS

ASTER PTARMICOÏDES MAJOR. — Parmi les plantes vivaces pouvant se reproduire de graines, nous avons remarqué dans les cultures de MM. Cayeux et Le Clerc, de Paris, un Aster nain, trapu, recouvert d'une énorme quantité de fleurs blanches plus grandes et plus ornementales que celles du type *ptarmicoïdes*.

Cette variété, qui a reçu le nom d'*Aster ptarmicoïdes major*, est appelée à rendre de grands services pour la culture de pleine terre comme aussi pour celle en pot et comme plante de marché.

POIS DE SENTEUR NAIN : BUISSON FLEURI. — Nous en dirons autant du Pois de senteur nain *Buisson fleuri*, qui ne dépasse guère 50 centimètres de hauteur et dont les tiges rigides n'ont besoin d'aucun soutien, ce qui est un mérite énorme.

La plante, se ramifiant à la base, forme

ASTER PTARMICOÏDES MAJOR

buisson, d'où son nom ; ses fleurs, qui s'épanouissent à l'extrémité des rameaux, sont

POIS DE SENTEUR NAIN : BUISSON FLEURI

blanc strié pourpre en... attendant les autres coloris.

HELCEY.

DES ANTHURIUM

Le décès récent d'un fervent amateur de ce beau genre d'Aroïdées, M. de la Devansaye, et la vente de sa précieuse collection, qui a lieu aujourd'hui, donne une actualité à la conférence que vient de faire, sur ces magnifiques plantes, M. Arthur de Smet, à la S. R. d'H. du Nord de la France, conférence que nous empruntons à son intéressant Journal :

« Ce genre, dit M. A. de Smet, le plus important et certainement le plus beau de la famille des Aroïdées contient des plantes de l'effet le plus remarquable.

Fondée par Schott, cette section renferme environ 160 espèces, toutes originaires de l'Amérique tropicale, mais il existe également un grand nombre de beaux hybrides et une série nombreuse de métis.

Des introductions de grande valeur ont fait de ce genre un groupe varié et nombreux dans ses formes et ses coloris; mais c'est aussi à des hybridations bien comprises et à des sélections raisonnées que nous devons en grande partie la vogue dont jouissent certaines espèces qui plus travaillées que les autres, ont prospéré et produit du nouveau.

Nous avons adopté une *classification* toute horticole en les divisant en deux groupes bien distincts :

1° Les Anthurium floraux ;

2° Les Anthurium à feuillage ornemental.

Ces sections ont elles-mêmes été divisées en espèces et en hybrides.

Sous cette appellation d'*Anthurium floraux*, nous comprenons ceux dont la spathe est ornementale par sa couleur ou sa forme, car, dans ces plantes, toute la beauté réside dans la coloration de l'enveloppe extérieure — *spathe* — qui entoure et protège les fleurs véritables réunies sous forme de cône cylindrique appelé *spadice* qui porte des fleurs, qui, dans l'espèce, sont hermaphrodites.

Les Anthurium floraux *se subdivisent* : 1° en Anthurium floraux ayant pour origine l'*Anthurium Scherzerianum*; 2° ceux ayant pour origine l'*Anthurium Andreanum*, et 3° le genre *spathiphyllum*.

Nous nous proposons de vous entretenir aujourd'hui de la 1re section : *Anthurium Scherzerianum* et ses hydrides.

Cette espèce, décrite par *Schott en* 1857, a fleuri pour la première fois dans les Jardins Royaux de Kew, en 1862. Elle fut découverte au Guatémala par Scherzer, et plus tard par Wendland à Costa-Rica, qui l'introduisit dans les jardins royaux de Nerrenhausen à Hanovre, d'où elle a été répandue sur tout le Continent.

Elle fut exposée par la maison Veitch à Bruxelles, le 19 juillet 1863 ; Charles Lemaire la décrivit dans l'*Illustration horticole*, en 1866; Ed. Morren, dans la *Belgique horticole*, en 1868; Louis Van Houtte, dans la *Flore des Serres*, 1867-1868; dans la *Revue horticole*, en 1866.

En lisant ces diverses relations, nous constatons que l'apparition de cette plante fit une réelle sensation et donna bientôt lieu à des semis suivis dont la sélection a produit des résultats remarquables, où le port de la plante, celui de ses inflorescences, leurs dimensions, leurs coloris arrivent bientôt à une grande perfection.

C'est à ces premiers semis que nous sommes redevables des variétés : *grandiflorum*, *maximum* et autres à fleurs perfectionnées, pour arriver à la remarquable variété *Anthurium Scherzerianum Wardi* qui fut le point de départ et l'agent le plus actif des fécondations futures.

L'*Anthurium Wardi*, sur lequel j'appelle tout spécialement votre attention, fut obtenu par M. Ward et mis au commerce par la maison Veitch, de Londres, en 1878.

Entre temps, était apparue sur la scène du monde horticole une petite variété blanche d'*Anthurium Scherzerianum*, délicate, malingre et peu vigoureuse, qui fut cependant appelée à jouer rapidement un rôle très important dans les nouvelles créations.

Cette espèce fut mise au commerce, en 1875, par M. B. S. Williams, de Londres, sous le nom d'*Anthurium Williamsii* et introduite du Guatémala également par Scherzer.

Je me rappelle encore l'émotion qui s'empara de moi à la contemplation de cette petite fleur frêle et délicate ; mais elle était blanche à petit spadice jaune. Une voie nouvelle s'ouvrait aux fécondations, des

habiles semeurs se mirent à l'œuvre et peu après M. Bergman père, de Ferrières, eut le bonheur d'obtenir un semis distinct, produit de la fécondation du type avec la variété à fleurs blanches. Elle fut mise au commerce en 1881 par la maison Veitch, sous le nom d'*A. Rothschildianum*.

Les deux parents avaient été fécondés l'un par l'autre et tous les deux ont donné des graines, dont le produit a été le même, que la graine fût récoltée sur la variété blanche ou sur la variété rouge.

Le feuillage de l'*A. Rothschildianum* est exactement pareil à celui du type à fleurs rouges.

La spathe, de bonnes dimensions, est à fond blanc avec des marbrures, macules et points irréguliers d'un beau rose cinabre. Le spadice est jaune plus ou moins foncé, légèrement rougeâtre à la base. La même spathe a généralement sa face intérieure avec un fond plus blanc, ou plutôt moins fortement tâché de rose. Les différents semis obtenus de la première fécondation, étaient tous légèrement différents les uns des autres; la plante est florifère et possède les mêmes qualités que la variété rouge, la culture en est la même, sauf qu'elle désire être cultivée dans une température un peu plus élevée.

Il a été obtenu également et simultanément par M. Bertrand, de la Queue-en-Brie, de célèbre mémoire, dont la collection, admirable de types créés par cet habile semeur, a été une mine inépuisable pour ses successeurs.

Au fur et à mesure que les hybridateurs s'occupèrent des croisements de ces variétés nouvelles, certains horticulteurs parmi lesquels nous nous plaisons à citer MM. Léon Duval, de Versailles, et Desmet-Duvivier, de Gand, continuèrent leur travail de sélection dans les semis de *Scherzerianum* type et parvinrent ainsi à créer, en s'attachant principalement aux variations des nuances, l'*A. sanguineum*, *atrosanguineum*, *purpureum*, *atropurpureum*, pour arriver en 1890 à la variété *Président Carnot*, de M. Duval, qui se distingue par un feuillage large et superbe et des spathes rouge-cerise foncé.

En 1893, M. Duval mit au commerce son plus beau gain sous le nom de *Anth : Souvenir d'Antoine Chantin*, un nom cher à tous les amis de l'horticulture tant en France qu'à l'étranger. Variété à grandes fleurs, larges, amples, bien tenues, bien portées, d'un beau rouge sang foncé luisant.

D'autres semeurs, MM. Bleu, de Paris, Vervaene-Verraert, de Gand, et votre serviteur poussèrent leurs investigations vers les coloris pâles et créèrent les variétés *Parisiense*, *roseum*, *salmone*, *Madame Dallière*.

La section des genres *Rothschildianum* emboîta le pas à tous ces perfectionnements; nous sommes actuellement loin des premiers semis du *Rothschildianum*. Nous possédons aujourd'hui des variétés à feuillage plus ample, plus rigide, de forme plus parfaite, des spathes qui se tiennent bien perpendiculaires à la tige, qui s'étalent au lieu de se recourber, des tiges droites et dressées, appelées tiges de fer.

La coloration, le pointillage qui, au début, étaient rose cinabre, varient actuellement du rose au rouge foncé, tel l'*A. R. la France*, voire même avec taches noires; on est aussi parvenu à fixer la variabilité des marbrures, et certaines variétés, obéissant à la volonté persévérante de l'homme, conservent la constance dans leurs hiéroglyphes si bizarres; citons notamment :

Souvenir de Louis De Smet, de M. Froebel, de Zurich, *Baron de Bieberstein* et *Mme Arthur De Smet*, que je considère comme nos gains les plus remarquables.

En France, divers amateurs s'occupèrent activement du perfectionnement à apporter à ce genre si décoratif, et c'est avec une sincère émotion que je paie ici un tribut de reconnaissance à mes amis, feu MM. de la Devansaye, d'Angers; Bertrand, de la Queue-en-Brie; Bergman, de Paris, tous noms qui sont bien connus et qui furent en Europe les grands initiateurs des progrès à réaliser dans ce genre si travaillé.

Comme je vous l'ai dit, d'autres semeurs ont suivi leurs traces et les progrès réalisés dans le perfectionnement de cette fleur ont été constants; en vous faisant voir l'échelle des améliorations obtenues, vous pourrez aisément vous convaincre que la série des surprises n'est pas près de finir.

Et nous pourrons dire avec fierté que toutes ces variétés splendides, si justement, admirées, sont entièrement l'œuvre de l'homme qui, n'ayant eu à triturer sur la mystérieuse palette de la nature que les petites fleurs rouge et blanche, en a fait sortir les merveilles florales qu'on peut admirer chez les amateurs.

Parmi les gains les plus remarquables, nous citerons, en dehors de ceux déjà désignés plus haut :

A. Rothschildianum, *Andegavense*, *A. R. Devansayanum*, *lacteum*, *Le Fresne*, *nebulosum*, tous obtenus par M. de la Devansye.

A. Scherzerianum bispathaceum, ayant deux spathes superposées, obtenu par M. Vallerand, de Bois-Colombes.

A. S. Parisiense, obtenu par M. Bleu, de Paris. Synonyme de *A. salmoneum* de M. Frœbel, de Zurich.

A. S. Président Carnot, *La France*, *Souvenir de Falguière*, *Duvalianum*, *Souv. d'Ant. Chantin*, *roseum*, de M. Duval.

A. S. Prince Albert, *Sénateur Montefiore Levi*, *Duvivierzanum*, de M. De Smet-Duvivier, à Gand.

A. S. purpureum, *Distinction*, *Madame Wallem*, *album La Reine*, de M. Vervaene-Verraert.

A. S. Mme Dallière, de M. Alexis Dallière (Gand).

A. S. Souvenir Louis De Smet, *Helvetia*, de M. Frœbel.

M. A. De Smet, *M. Bergman*, *giganteum*, *rotundiflorum perfectum*, *bicolor* et *caronculatum* (tige de fer), *Baron de Bieberstein*, *Madame Louis De Smet*, de votre serviteur.

Nous n'avons énuméré, dans cette liste, que les variétés les plus généralement cultivées aujourd'hui, car il en est du genre Anthurium, comme de beaucoup d'autres plantes : les variétés anciennes cèdent le pas aux plus nouvelles, toujours plus méritantes ; il serait difficile de former une collection stable, car, presque chaque année, il y a élimination de variétés anciennes et adoption de nouveautés.

A. DE SMET.

(*A suivre.*)

LE MOINEAU

(*Suite.*)

Les moineaux se prennent aussi avec des pièges à ressort, amorcés d'un morceau de pain comme appât.

Le *piège Neuilly* est simple et commode, pouvant se tendre avant d'ouvrir le cercle.

Le *piège espagnol* est en bois.

Le *piège Marseillais* est fait en fil de fer et de cuivre Il se compose de deux demi-cercles, dont l'un est rigide avec la tige qui porte le levier servant à maintenir les cercles ouverts; ces demi-cercles sont ramenés l'un contre l'autre par un fort ressort enveloppant le centre ou diamètre qui porte une marchette ou porte-appât, disposé pour retenir l'extrémité du levier, qui se trouvera ensuite dégagé, lorsque l'oiseau viendra toucher à l'appât.

On peut aussi se servir du piège grillé avec filet caché pour prendre les oiseaux vivants ; on les attire au moyen de grains qui sont collés sur la planchette du milieu.

Paniers à moineaux. — L'engin le plus employé est le panier à moineaux.

On se sert, pour prendre les moineaux, d'une sorte de panier d'osier ou de rotin, à une ou plusieurs ouvertures (ou *goulets*), semblables à celles des nasses à poissons ; une fois un premier moineau pris, les autres ne tardent pas à suivre, et plus ils sont nombreux, plus ils se battent, et plus ceux qui sont au dehors s'empressent d'accourir et de se précipiter par les ouvertures.

Les oiseaux entrent facilement, mais ils ne peuvent plus sortir.

Pour attirer les oiseaux, il est bon de placer dans l'intérieur du panier un sujet vivant.

Trébuchet perpétuel. — On se sert aussi du trébuchet perpétuel; c'est une cage avec dessus à ressort, se fermant sur l'oiseau attiré par le grain.

Gluaux. — *Le Dictionnaire de la Vie pratique* de Belèze donne le moyen suivant, qui peut être employé l'hiver.

« On passe un morceau de mie de pain dans une paille engluée et l'on dépose les gluaux dans l'endroit où l'on donne habi-

tuellement à manger à la volaille. La femme de basse-cour s'avance avec son grain, appelle ses oiseaux et jette un peu de sable au lieu de graines, les moineaux arrivent en foule, saisissent les morceaux de pain, s'engluent les ailes et ne peuvent plus s'échapper. »

(*A suivre.*) ORNITHO.

LA CHASSE AUX INSECTES

ET DESTRUCTION DES PARASITES DES VÉGÉTAUX

DE LA PYRALE. — MM. Vermorel et Gastine ont adressé à la S. N. d'Agriculture de France une note sur les procédés employés pour la destruction de cet insecte si préjudiciable à la vigne.

Dans une savante analyse de cette note, M. Ernest Menault, inspecteur général de l'agriculture, fait connaître que, malgré l'application généralisée de l'ébouillantage, les ravages de la Pyrale se sont notablement étendus cette année dans le Beaujolais ; cette méthode de destruction est donc insuffisante.

C'est pourquoi ces messieurs ont organisé, à la station de Villefranche, une série d'expériences en vue de détruire l'insecte pendant la période même de ses ravages.

Les pulvérisations avec des liquides insecticides, les solutions ou émulsions savonneuses de pyrèthre et autres matières ne leur ont donné aucun résultat.

Protégées par les toiles qu'elles tissent entre les feuilles qu'elles replient pour s'y mettre parfaitement à l'abri des liquides les plus pénétrants, les Pyrales font tant et si bien que les solutions arsénicales, arséniate de soude, de cuivre, les sels de baryum ne parviennent pas à empoisonner les feuilles.

Les Pyrales évitent ces feuilles intoxiquées, mais elles trouvent largement leur subsistance dans les pousses nouvelles et dans les parties, toujours assez importantes, que les pulvérisations n'ont pas touchées.

MM. Vermorel et Gastine ont eu recours aux gaz et aux vapeurs toxiques : gaz cyanhydrique, sulfureux, hydrogène sulfuré ; vapeurs de nicotine, de sulfure de carbone, etc. Ils ont opéré sous des cloches coniques en métal dont ils recouvraient les souches en obturant la base de ces cloches posées sur le sol avec un peu de terre ramenée sur leurs parois.

A l'intérieur des cloches on dégageait des doses croissantes de ces gaz ou vapeurs ; on faisait varier le temps de leur contact en observant les effets produits sur les Pyrales et sur la vigne.

Le gaz cyanhydrique attaque violemment la végétation, mais à doses minimes sans tuer toutes les Pyrales ; le gaz sulfureux détruit bien la Pyrale, mais il détruit aussi les feuilles de vignes.

La nicotine est insuffisante contre la Pyrale ; le sulfure de carbone est dans le même cas, ou il faut de fortes doses qui tuent les feuilles et les dessèchent.

MM. Vermorel et Gastine ont eu recours à un procédé entièrement nouveau. Ils ont pensé à utiliser la chaleur, qui avait réussi dans des expériences faites par le Dr Dewit à la station viticole de Villefranche.

Les Pyrales exposées à une température de 48 à 50° meurent au bout de trois à quatre minutes. Elles sont tuées bien au-dessous de 45° centigrades, si l'exposition dure longtemps, environ dix minutes. Vers 40° centigrades, elles s'agitent désespérément et sortent de leurs retraites, ce qui assure mieux l'effet de la température destructive.

Enfin, point capital, les organes foliacés de la vigne résistent à la température de 50° centigrades, à la condition qu'elle soit maintenue peu de temps. Cet étuvage, à température limitée, constitue le nouveau procédé de destruction de la Pyrale. Il est applicable à la Cochylis qui se comporte comme la Pyrale.

Pour d'autres insectes, il faut chercher les températures limites convenables.

Pour un insecte aussi bien protégé que la Pyrale, le problème était délicat, il fallait atteindre sûrement l'insecte en respectant la végétation.

Les appareils dont MM. Vermorel et Gas-

tine se sont servis, sont les mêmes cloches coniqnes en métal signalées plus haut; ils ont employé la vapeur d'eau produite par les chaudières portatives que possèdent tous les vignerons du pays.

Cette vapeur est amenée par un tube flexible dans une boîte circulaire très aplatie, sorte de tableau discoïde à double paroi à peine écartée l'une de l'autre de un centimètre.

La paroi supérieure est percée circulairement de petits trous pour la sortie de la vapeur. Ce plateau est échancré, suivant l'un de ses rayons, afin qu'on puisse le placer au-dessous de la souche dont le tronc vient occuper l'échancrure vers le centre du disque. On place la cloche conique sur ce disque creux, puis on injecte la vapeur d'eau et on observe un thermomètre placé au sommet de la cloche.

Lorsque la température arrive à 50°, 52 au maximum, on arrête la vapeur. On laisse la cloche en place pendant trois ou quatre minutes, puis on la retire.

Les Pyrales surprises par la chaleur qui se répartit assez vite et assez uniformément dans la cloche, sortent de leurs nids et viennent, en se débattant, tomber sur le disque distributeur de vapeur; elles sont instantanément détruites par la chaleur de 100° centigrades qui règne sur ce disque. Celles qui, au cours de leur chute, sont demeurées sur les feuilles ou qui n'ont pu sortir de leurs abris sont échaudées sur place.

Dans des vignes fortement pyralées, c'est par centaines sur chaque souche et principalement sur le plateau qu'on peut recueillir les Pyrales brûlées vives, tordues et enroulées sur elles-mêmes. Si on dépasse la température limite ou le temps utile pour réaliser ces effets, on peut brûler les pousses tendres de la vigne qui brunissent immédiatement. C'est un dommage peu appréciable qui correspond à un vignage ou pinçage; ces brûlures sont surtout produites par le contact du sommet de la cloche.

Employé avec des soins convenables, ce procédé est radical contre l'insecte destructeur, et inoffensif pour les vignes. Dans la pratique, l'observation du thermomètre est remplacée par l'emploi plus facile et plus sûr d'un avertisseur thermique qui signale à la vue et à l'ouïe le moment où il faut supprimer l'injection de la vapeur. Avec une chaudière suffisante pour alimenter simultanément plusieurs cloches d'étuvage on arrive, à l'aide d'une petite équipe de eux à trois personnes à conduire ce travail d'étuvage d'une manière rapide et économique.

En hiver MM. Vermorel et Gastine se proposent d'employer le même système d'étuvage, mais alors à haute température, 100° centigrades pour remplacer l'ébouillantage suivant la méthode de Raclet.

Le plateau distributeur de vapeur est remplacé par un tube circulaire disposé à la base inférieure de la cloche d'étuvage. Ils comptent atteindre ainsi bien plus sûrement la température de 90° nécessaire pour détruire les larves dormantes de la Pyrale et surtout pour éviter les manques qui se produisent forcément avec l'ébouillantage.

MM. Vermorel et Gastine pensent que cette méthode de destruction purement physique offre un grand intérêt non seulement contre la Pyrale et la Cochylis de la vigne, mais encore contre l'Eudemis et nombre de parasites des plantes cultivées.

Ernest Menault.

BIBLIOGRAPHIE

Notes sur l'Horticulture à l'Exposition universelle internationale de 1900, par M. Bunetel, secrétaire général de la Société d'horticulture de Neuilly-sur-Seine (1 broch. 96 pages, chez l'auteur.)

Dans cette publication, M. Bunetel a réuni un certain nombre de Notes relatives à l'exposition organisée par le groupe VIII, sa composition en tant que formation des comités et commissions, ainsi que les rapports sur les concours temporaires, congrès et fêtes horticoles, rédigés par les membres de la Société, délégués à cet effet.

Ce résumé, forcément incomplet, orné de différentes gravures empruntées à droite et à gauche sera utile à conserver, pour celui qui aura besoin de temps à autre de consulter, pour se rappeler différentes phases de cette remarquable manifestation horticole.

Il y a néanmoins de nombreuses lacunes.

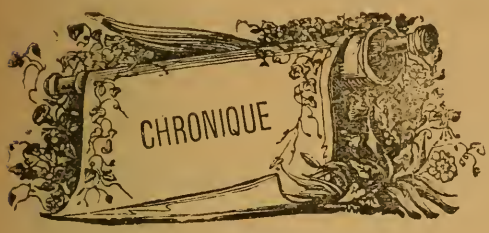
LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

CHROMOLITHOGRAPHIE : PHLOX VIVACES HYBRIDES
1. LE MADHI. — 2. CRÉPUSCULE. — 3. ÉCLAIREUR. — 4. COMTE DE BRAZZA. — 5. BALSAMO. — 6. NÉGUS.

Chronique : A l'Académie des Sciences : Expositions pour 1902. Le transport des fumiers. Ouverture de bureaux de douanes en Corse Nominations. *Lucien Chauré.* — Gaura Lindheimeri. *Helcey.* — Les Nouveautés : Primula violodora. Primula Wilsoni : *O. B.* — Montbretia rosea. *Oudeis.* — Echenillage économique. *Omnis.* — Les Phox vivaces hybrides. *A Gravereau.* — Des Anthurium (suite et fin). *A. de Smet.* — Le Moineau (suite et fin). *Ornitho.* — A travers partout : L'Anguillule du Fraisier. *G. Labelle.* — Les Orchidées : La culture de la Vanille. *O. Ballif.* — Au Ministère de l'Agriculture. Décret sur la réorganisation des enquêtes de statistique agricole. — Nouvelles diverses : *Omnis* — Bibliographie : Petite Poste. — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Gaura Lindheimeri. Phlox vivaces. Phlox paniculata. Phlox setacea. Phlox subulata Phlox verna.



A l'Académie des Sciences. — M. Gaston Bonnier a analysé une note de M. Brzezinski sur les maladies du chancre et de la gomme chez les arbres fruitiers.

Il résulte des expériences, bien conduites, de l'auteur que ces maladies ne sont pas dues à des champignons, mais à des microbes (bactéries).

M. Brzezinski a pu inoculer la maladie et montrer qu'elle est contagieuse; elle se transmet par les greffons,

---

M. Duclaux a déposé sur le bureau une note de M. Emile Laurent sur l'existence d'un principe, toxique pour le poirier, dans les baies, les graines et les plantules du Gui.

Le toxique du Gui existe en plus grande quantité dans les plantules en germination vers le 15 mai.

D'après une communication de M. Marin Molliard, il résulterait que la formation des fleurs doubles serait due en grande partie, sinon complètement à l'action de parasites : champignons ou insectes?

Ceci aurait été observé sur nombre de plantes horticoles où les organes de la génération se transforment en pétales par suite de piqûres répétées d'Hémiptères ou d'Acariens, ou grâce au développement de champignons à l'intérieur des tissus même de la fleur.

Mais la formation de ces « *fleurs doubles* », peut venir également de parasites vivant, non aux dépens de la fleur elle-même, mais aux dépens des parties souterraines de la plante. M. Molliard l'a observé pour la Saponaire en particulier.

Il a trouvé en effet chez les sujets portant des fleurs doubles, un *Fusarium* qui s'était développé dans les rhizomes légèrement tuberculisés.

Cette question est fort intéressante et mérite, d'être complètement élucidée, car il serait fort intéressant pour les horticulteurs de pouvoir, à volonté, provoquer chez certaines plantes la formation des « *fleurs doubles* ? »

Expositions pour 1902. *Langres* (Haute-Marne) du 25 au 27 octobre : Le programme de cette exposition, qui aura lieu sous la présidence de M. Léon Mougeot, ministre de l'Agriculture et président de la Société, vient de paraître et sera adressé sur demande à M. Jeanninel, vice-président, ou à M. Viard, secrétaire général de l'Association Haut-Marnaise, à Langres.

Le Transport des fumiers. — A la suite de diverses réclamations relatives au transport des fumiers sur le réseau des chemins de fer de Paris-Lyon-Méditerranée, cette Compagnie a soumis la proposition suivante à l'homologation du ministre des Travaux publics :

Proposition d'apporter dans le tarif spécial P. V. n° 22, les modifications indiquées ci-après :

1° Addition, sous forme d'un paragraphe 1er en faveur du fumier expédié par wagon complet de 10,000 kilos, au minimum, ou payant pour ce poids, de la disposition suivante :

§ 1er. — Fumier par wagon de 10,000 kilos au minimum ou payant pour ce poids. — Frais de gare compris, chargement par l'expéditeur ; déchargement par le destinataire.

Toute gare à toute gare : barème ci-dessous,

Jusqu'à 25 kilomètres, 2 francs par tonne ;

De 26 à 50 kilomètres, par kilomètre en sus, 3 centimes par tonne :

De 51 à 100 kilomètres, par kilomètre en sus, 2 centimes par tonne ;

De 101 à 300 kilomètres, par kilomètre en sus 1 c. 5 par tonne.

Au delà de 300 kilomètres, par kilomètre en sus, 1 centime par tonne.

Ce barème est jalonné par les prix suivants : 25 kilomètres, 2 francs par tonne ; 50 kilomètres, 2 fr.75 par tonne ; 100 kilomètres, 3 fr. 75 par tonne ; 200 kilomètres, 5 fr. 25 par tonne ; 300 kilomètres, 6 fr. 75 par tonne ; 400 kilomètres, 7 fr.75 par tonne, etc.

Ouverture de bureaux de douane de la Corse à l'importation de plantes, etc. — Par décret en date du 6 juin 1902, pris sur la proposition de MM. les ministres de l'agriculture et des finances, les bureaux de douanes d'Ajaccio, Bastia et Calvi (Corse) sont ouverts à l'importation des plantes et produits divers des pépinières, jardins, serres et orangeries venant de l'étranger.

Nominations. — Par arrêté de M. le ministre de l'agriculture, en date du 2 août 1902, M. Rousset (Eugène), ingénieur agronome, pourvu du brevet supérieur de l'enseignement primaire, a été nommé professeur de sciences physiques, chimiques et naturelles à l'école pratique d'horticulture d'Hyères (Var), en remplacement de M. Cubillier, détaché au service des études techniques de la direction de l'agriculture.

M. Lombard (François-Marius), instituteur à la Londe-les-Maures (Var), pourvu du brevet supérieur de l'enseignement primaire, a été nommé instituteur surveillant à la même école.

LUCIEN CHAURE.

GAURA LINDHEIMERI

Le Gaura de Lindheimer est une très bonne plante vivace, qu'on peut aussi traiter comme annuelle, mais sa floraison s'améliore à la deuxième année de plantation.

Originaire de l'Amérique du Nord, le Gaura, qui tire son nom de : *gauros* (magnifique) se plaît en tous bons terrains, légers autant que possible, et à toutes les expositions.

Dès le mois de mai jusqu'en octobre, il donne, au bout de longues tiges grêles, atteignant plus d'un mètre, des quantités de

GAURA LINDHEIMERI (VILMORIN)

petites fleurettes blanc rosé, très gracieuses, ressemblant à des papillons.

On peut l'employer à tous les usages d'un jardin : massifs, contre-bordures, plantes isolées, etc., et les tiges coupées font un très bon effet dans un bouquet, ou dans les vases.

Sa culture est simple : on peut le semer, dès maintenant, en pépinière, en repiquant le plant qu'il faudra abriter des gelées et mettre en place aux premiers beaux jours ; on peut encore semer, sur couche, dès mars, repiquer et planter en mai, ou semer à l'air libre en avril.

Au résumé le *G. de Lindheimer* est une bonne plante à ne pas négliger, et qu'on peut voir en grandes quantités dans les plates-bandes du Muséum de Paris.

On cultive encore, mais beaucoup moins, le *G. parviflora* à fleurs petites, jaunes, et le *G. biennis* à fleurs blanches, tournant au rose.

HELCEY.

LES NOUVEAUTÉS

PRIMULA VIOLODORA. — Un botaniste anglais, M. Wilson, a découvert dans les montagnes d'Hupeh, au centre de la Chine, cette nouvelle Primevère qui a été propagée en Angleterre par la maison Veitch, de Londres.

Cette espèce est alliée au *Primula mollis* de l'Himalaya, mais elle s'en distingue par la couleur de ses fleurs qui sont d'un mauve délicat, puis qui exhalent, particulièrement dans la soirée, un délicieux parfum qui rappelle celui de la Violette.

PRIMULA WILSONI. — Cette remarquable nouveauté est une Primevère gigantesque, originaire de la Chine et introduite en Europe par la même maison.

Elle appartient à la section des *proliferæ* et paraît intermédiaire entre les *Primula Japonica* et *P. imperialis* de Java.

Son inflorescence atteint 0 m. 60 à 0 m. 80 de hauteur, elle se développe au centre d'une énorme rosette de feuilles glabres et supporte de cinq à six étages de superbes fleurons de 2 à 3 centimètres de diamètre, qui sont délicieusement parfumés; ils sont d'un rouge pourpré lors de leur épanouissement, puis deviennent d'un beau violet mauve.

Le *Primula Wilsoni* croît à l'état naturel dans les montagnes de l'Yunnan en Chine et cette nouvelle espèce se reproduit facilement au moyen du semis.

O. B.

MONTBRETIA ROSEA

Cette ravissante espèce de Montbretia à fleurs roses a presque complètement disparu de nos jardins. C'est pourtant une charmante plante très décorative et propre à orner les plates-bandes de nos jardins d'agrément.

Elle rappelle un peu, par son port, le *Gladiolus Colvillei* et forme, avec le coloris particulier de ses fleurs, un remarquable contraste, lorsqu'elle est cultivée à côté des différentes variétés du *Montbretia crocosmiæflora*, dont les inflorescences produisent également des quantités de fleurons dans les teintes du jaune orangé au vermillon.

Le *Montbretia rosea* est une espèce vigoureuse, au port élancé qui développe des feuilles étroites, d'un vert foncé et des inflorescences très ramifiées qui sont garnies de jolis fleurons roses. Les plantes sont plus élégantes que celles du *M. crocosmiæflora* et paraissent être aussi plus florifères.

Pour bien réussir sa culture, il est préférable de relever chaque automne les touffes de cette espèce et de ne replanter au printemps que les bulbes les plus vigoureux. En observant cette particularité, les plantes deviennent plus belles, puis leur floraison qui se prolonge jusqu'à l'arrière-automne est aussi plus abondante et décorative.

OUDEIS.

CONNAISSANCES UTILES

UN ÉCHENILLAGE ÉCONOMIQUE

Un jardinier ayant remarqué quelques menus morceaux d'étoffes accrochés à une haie et, les ayant examinés de près, les trouva enroulés sur eux-mêmes et remplis de petites chenilles.

Mettant cette observation à profit, il plaça aussitôt des morceaux d'étoffe de laine dans les branches de ses arbres fruitiers et, au bout de quelques jours, il aperçut ces petits chiffons recroquevillés sur eux-mêmes remplis de colonies de jeunes chenilles qui étaient venues se mettre à l'abri contre les variations de température.

OMNIS.

LES PHLOX VIVACES HYBRIDES

Les *Phlox vivaces* ont été introduits dans l'horticulture européenne vers 1780 et, depuis lors, ils ont toujours été considérés comme des plantes de premier mérite. Elles ont, du reste, été beaucoup embellies par la culture, les hybridations, les semis et les sélections.

Ils sont recommandables pour l'ornementation des plates-bandes, corbeilles, etc., et,

PHLOX VIVACES (1)

avec les belles variétés nommées que l'on possède maintenant, on peut composer des lignes distinctes, unicolores, etc., formant des contrastes charmants.

Pour la fleur coupée, ils rendent de signalés services dans la confection des gerbes, décoration des vases, etc.

Cultivés en pots, on les utilisera à l'ornementation des vases, balcons, appartements, etc...

Leur floraison a lieu, selon les variétés, depuis la fin de juin, juillet, août et jusqu'en septembre.

Les espèces principales sont :

1° Phlox *pyramidalis* ou *maculata*, originaire de l'Amérique du nord, portant des tiges pouvant atteindre 1 mètre à 1 m. 20 de hauteur avec des fleurs odorantes disposées en panicule serrée.

(1) Gravures de la maison Vilmorin.

2° Phlox *paniculata*, à tiges roides, cassantes, hautes de 0 m. 60 à 1 mètre, portant également des feuilles opposées, terminées par un superbe bouquet paniculé, pyramidal et serré de fleurs odorantes pédonculées.

3° Le Phlox *acuminata*, plus connu sous le nom de *Phlox decussata*, à feuilles lancéolées, à tiges hautes de 0 m. 70 à 1 mètre, dressées et terminées, par un large corymbe arrondi de fleurs rose-lilas plus foncé à la gorge. C'est une plante d'une rusticité extrême, apte à croître dans les plus mauvais terrains et à braver les plus grandes sécheresses. C'est, sans doute, grâce à ces qualités, que les semeurs et amateurs se sont adonnés à améliorer cette plante. Aujourd'hui, le nom de *Phlox decussata* est celui sous lequel on désigne les nombreuses variétés de *Phlox vivaces hybrides*.

Toutes les belles variétés obtenues par le semis proviennent du croisement du Phlox *paniculata*, *pyramidalis* et *decussata*. Et actuellement c'est sur ce dernier, par suite de sé-

PHLOX PANICULATA

lections persévérantes et intelligentes, de fécondations bien comprises que nos spécialistes sont arrivés à doter l'horticulture de nombreuses variétés très remarquables, offrant des nuances variant depuis le blanc pur jusqu'au rouge le plus foncé, en passant par le lilas et par le violet ; soit unicolores, panachées, étoilées, lavées, oculées, et dont la largeur des fleurs dépasse de beaucoup, même à s'y méprendre, le diamètre d'une pièce de 5 francs : telles que les variétés suivantes de MM. Lemoine et fils :

PHLOX VIVACES.

1. LE MADHI 2. CRÉPUSCULE, 3. ÉCLAIREUR

4. COMTE DE BRAZZA 5 BALSAMO. 6. NÉGUS

Louis Blanc : violet giroflée ;
Miramar : rouge laqué à centre blanc ;
Offenbach : violet mauve ;
Ampère : pourpre violet ;
Mme Cornudet : blanc pur ;
Geoffroy Saint-Hilaire : mauve grisâtre ;
Maximilien : rouge clair, etc.

De M. Millet, à Bourg-la-Reine, nous signalerons les variétés suivantes que notre Directeur a fait peindre pour les lecteurs du *Moniteur d'Horticulture*, et dont nous publions aujourd'hui la chromo.

1. *Le Madhi :* violet foncé ;
2. *Crépuscule :* lilacé, bords plus clairs, fond rougeâtre ;
3. *Éclaireur :* rouge lie-de-vin ;
4. *Comte de Brazza :* panaché rose et blanc ;
5. *Balsamo :* rouge brique maculé ;
6. *Négus :* rosacé foncé.

Mais les sélections ont aussi porté sur le port et la taille de la plante. C'est ainsi que, l'an dernier, nous avons pu voir à Nancy, chez M. Lemoine, une nouvelle section de *Phlox decussata nains*, nous citerons dans ses dernières nouveautés : *Croix de Lorraine*, carmin ; *Francillon*, laque rosée ; *Hermine*, blanc pur ; *Multiflore*, rose violacé ; *Richesse*, magenta clair.

La CULTURE des *Phlox vivaces hybrides* est des plus facile ; ce sont des plantes rustiques qui viennent dans tous les terrains, à toutes les expositions. Ils réussissent mieux, cependant, lorsqu'ils sont en bon sol et dans un site largement ouvert aux rayons du soleil.

On les multiplie :

1° Par le semis ;
2° Par éclats ou division des pieds ;
3° Par boutures.

SEMIS. — Le semis des graines de Phlox vivaces peut se faire, pour ainsi dire, toute l'année, mais, de préférence, aussitôt que les graines sont mûres, en octobre, en terrain bien drainé, recouvert de paillis. La levée de ces graines est lente et très capricieuse, quelquefois elles ne germent que la seconde année, surtout si on les sème au printemps.

Lorsque les plants ont quelques feuilles, on les repique en pépinière, en les espaçant de 0 m. 15 en tous sens.

Avant la floraison, il est bon de donner un pincement à la tige pour la faire ramifier, obtenir ainsi une floraison plus abondante, et éviter qu'elle ne se casse rez de terre. Ensuite on choisit et on marque les gains méritants qui seront plantés à demeure, distants de 0 m. 50 en tous sens.

Le semis n'est guère employé que par les spécialistes qui cherchent à obtenir de nouvelles variétés, car les autres procédés de multiplication sont de beaucoup plus simples et plus expéditifs.

ÉCLATAGE. — Le moyen le plus courant est la division du pied par *éclat*, pratiquée de préférence de bonne heure au printemps.

Cette opération est renouvelée tous les trois ans, afin d'obtenir de belles fleurs ; la terre n'étant pas trop épuisée, on obtient ainsi de belles et fortes touffes. Les éclats sont mis directement en place, ou bien en pépinière, en ayant soin, lors de la plantation, de les lever bien en motte et de les arroser copieusement.

On peut aussi multiplier les Phlox vivaces par couchage des branches dans le sol, en août-septembre ; moyennant quelques arrosages, ces branches ne tardent pas à s'enraciner à tous les nœuds qui sont en terre.

BOUTURAGE. — Le bouturage est employé quand on désire obtenir promptement un grand nombre de sujets d'une même variété. Il peut se faire toute l'année, mais on opère plus facilement avec les jeunes pousses que

PHLOX SETACEA

l'on coupe à 4 ou 5 feuilles. Ces boutures reprennent facilement en terre légère et sableuse, faite à mi-ombre et recouvertes d'une cloche. Une fois enracinées, on les

plante en pépinière d'attente jusqu'à la mise en place.

Pour terminer ces quelques notes relatives aux Phlox vivaces, nous signalerons aussi les intéressantes espèces suivantes :

Phlox *subulata* ou *frondosa* pour la garniture des endroits rocailleux.

PHLOX SUBULATA

Le *Phlox setacea* avec lequel on compose de charmantes bordures, rappelant les Silènes roses. Cette espèce a été introduite de l'Amérique septentrionale, en 1786, avec les Phlox *Nelsoni* et *nivalis*.

Le Phlox *reptans*, introduit de cette même contrée, en 1800, et cultivé aussi sous les

PHLOX VERNA

noms de *P. verna* et *stolonifera*, est une très différente plante par ses feuilles arrondies, épaisses et soyeuses, son inflorescence en cyme rouge pourpre et ses fleurs découvertes et visqueuses.

Ces diverses espèces de Phlox, assez rustiques, forment de charmantes bordures fleuries, de la fin d'avril en mai et jusqu'en juin. Elles sont d'une multiplication facile par la division des touffes.

A. Gravereau,
horticulteur-grainier,
à Neauphle-le-Château (S.-et-O.)

DES ANTHURIUM

(*Suite et fin.*)

Culture. — La culture de l'Anthurium est certes une des plus faciles parmi les plantes de serre.

La réussite, comme d'ailleurs celle de toutes les plantes, réside dans l'observation stricte de plusieurs points très importants, notamment :

La lumière, la chaleur, les éléments de nutrition, la terre, l'air, l'humidité, l'époque du repos et l'époque de la végétation.

Les Anthurium comme toutes les Aroïdées des pays chauds, aiment la lumière, mais craignent l'ardeur des rayons directs du soleil. Donc, le plus de lumière possible depuis octobre à mars ; et de mars à octobre, des ombrages légers pendant les heures les plus ensoleillées de la journée.

Le degré de chaleur que nous conseillons est généralement inférieur à celui recommandé pour cette culture ; l'hiver, les arrosements étant beaucoup moins abondants, nous maintenons une température d'environ 15 degrés centigrades, et il n'y a même aucun inconvénient à ce qu'elle tombe quelquefois, pour quelques heures, à dix degrés. On fera toutefois attention de placer les Anthurium issus du *Rothschildianum* dans l'endroit le plus chaud de la serre, ceux-ci étant notablement plus frileux que le *Scherzerianum* type. L'air est un facteur important dans toutes les cultures ; partisan convaincu du beaucoup d'air, nous sommes, pour les plantes, l'ennemi des courants d'air qui sont aussi nuisibles aux végétaux qu'aux personnes.

A notre avis, une serre, tout en ayant des prises d'air sur toutes ses faces, ne devrait jamais être aérée de deux côtés à la fois, mais seulement du côté opposé d'où vient la direction du vent. Avec cette précaution élémentaire, on peut aérer le plus possible et obtenir une végétation saine, solide et robuste.

Les Anthurium demandent beaucoup d'eau : les arrosements seront donc copieux pendant toute la période de végétation, c'est-à-dire d'avril à novembre, et encore

en hiver ne faut-il qu'en réduire l'arrosage, car, quoique en période de repos, ces plantes ne désirent pas un repos complet.

L'eau des arrosements doit être à la température de la serre, et, si l'on possède de l'eau de pluie, elle ne sera que préférable; elle est toutefois indispensable pour les bassinages, ne tachant pas les feuilles. On peut administrer ces bassinages journellement d'avril à septembre et toujours le matin entre 10 heures et midi, afin de pouvoir bien sécher avant la tombée du jour.

Nous préférons, cependant, au bassinage l'évaporation naturelle de l'humidité et ce, en mouillant pendant les journées chaudes, les chemins et les murs de la serre.

Avec le système d'aération préconisé tout à l'heure, on obtient ainsi une absorption naturelle et nutritive de l'humidité, sans jamais avoir à en craindre un excédent.

En hiver, nous supprimons complètement le bassinage, mais nous maintenons à un degré moindre l'immersion des chemins.

Parler de la terre nous amène naturellement à parler du *compost* et du *rempotage*.

Tous les Anthurium, en raison de leurs racines légèrement velues, aiment une terre légère et poreuse, permettant l'infiltration facile de l'air et de l'humidité; la terre de *bruyère fibreuse* est celle qui semble le mieux leur convenir; aussi les cultivons-nous dans le compost suivant qui nous a toujours donné de bons résultats : moitié fibres de polypodium, 1/4 terre de bruyère grossière, 1/4 sphagnum vivant haché, le tout bien mélangé.

Les pots ne doivent pas être trop profonds on étend au fond un lit de tessons lavés, en ayant soin de placer les plus grands au bas en les recouvrant des plus petits et ce, environ à 1/3 de hauteur.

Avant de procéder au rempotage, il sera prudent de réduire les arrosements, une quinzaine de jours avant l'opération, et même de les supprimer complètement 3 et 4 jours avant; de cette manière les racines sont plus souples, moins friables, se détériorent et se cassent moins facilement pendant le rempotage.

On dépote la plante à rempoter, à laquelle on retire les racines mortes et la terre usée qui ne tient pas aux racines vives, et cette opération se fera d'autant plus aisément que la motte en sera plus sèche, comme je viens de le dire.

On la place exactement au milieu du pot et on la rempote avec le compost précité, en ayant soin de ne pas trop tasser la terre, qui, une fois le rempotage terminé, devra affecter une forme bombée vers le centre, de façon à aider à l'émission des racines adventives qui se développent chez tous les Anthurium. Le sommet de cette motte doit, suivant la force des sujets, dépasser de 2 à 10 centimètres le rebord du pot. C'est dans cette *motte extérieure* que viendront se loger les racines les plus vigoureuses.

On étend ensuite sur toute la surface du pot une couche de *sphagnum haché* vivant. Cette dernière opération est de la plus haute importance; elle conserve l'humidité et en absorbe le trop plein, tout en activant la formation des nouvelles racines qui y trouvent un aliment, propre à leur prompte attache.

A mesure qu'il se développe plus tard des racines sur la tige de ces plantes, on garnira celles-ci de sphagnum mêlé par moitié à des fibres de polypodium.

Tous les Anthurium sont plus ou moins caulescents et, sans pouvoir appeler du terme de Caudex descendant ou pivot, cette continuation de tige, elle est le siège d'atrophies plus ou moins tardives qui exercent une action délétère sur le développement du sujet.

C'est pourquoi il n'est pas rare de rencontrer souvent des sujets rachitiques et épuisés, malgré tous les soins bien compris de culture; c'est que, lors du rempotage, on a négligé de couper ce pivot depuis sa base jusqu'à la partie du sommet où se développent les racines fraîches. Il est vraiment étonnant quel renouveau de vigueur donne à la plante l'ablation de cette partie atrophiée qui accaparait tous les sucs vitaux du sujet.

Le rempotage se fait après la floraison en juillet août.

Les Anthurium ont des ennemis, tels que le Puceron vert, que l'on combat au moyen de l'insecticide XLALL, ou par les fumiga-

tions ; les limaces et les cloportes pour la destruction desquels on se sert de pommes de terre, de salades, de carottes, disposées dans les serres.

Un moyen excellent de faire fuir ces vilaines bêtes, c'est d'asperger avec de l'eau dans laquelle on a mis fondre du sel brut, les murs et surtout le dessous des tablettes.

Les Anthurium sont d'un effet décoratif très grand dans les appartements et sont de très longue durée.

L'art du fleuriste en tire un parti avantageux qu'il vous a été donné d'admirer. Bref, c'est une plante recommandable et dont on oit ropager la culture.

A. DE SMET

LE MOINEAU

(*Suite et fin.*)

Empoisonnement. — On peut également détruire les moineaux à l'aide de grains empoisonnés.

On préfère, en Amérique, l'acide arsénieux. Avec 1 kil. 400 d'acide arsénieux, on peut traiter un *bushel* : trente-six litres de grain. Le moineau, étant défiant au plus haut degré, l'action lente de l'arsenic est préférable à la rapidité de la strychnine susceptible de produire son effet pendant que les oiseaux sont en train de manger ; ils empêcheraient alors les autres d'y toucher. On a du reste remarqué que les moineaux qui ont pu constater ces effets ne touchaient plus aux grains empoisonnés.

Pour réussir dans ce procédé de destruction, il faut rassembler pendant plusieurs jours les moineaux sur un point donné, en leur distribuant le même grain que celui qui est empoisonné, puis un beau jour on leur fait manger celui-ci.

On peut remplacer le grain empoisonné par du blé trempé pendant quelques jours dans l'eau-de-vie sucrée ; les moineaux s'énivrent en le mangeant et peuvent après être facilement saisis.

Protection des récoltes. — On essaie souvent d'éloigner les moineaux des récoltes qu'ils saccagent. Mais la chose n'est pas aisée. C'est un oiseau excessivement audacieux. Il se rit des épouvantails, des mannequins, et pour nous montrer qu'il est sceptique à cet égard, il niche dans le chapeau ou l'habit bourré de paille suspendu aux branches pour lui faire peur.

Miroir à alouettes. — Le seul épouvantail qui donne quelques résultats consiste en un miroir à alouettes.

Le miroir formant demi-aile, est en noyer ; les glaces à biseaux sont en cristal blanc et de couleurs variées ; le pied est en trois pièces avec pivot, garniture en cuivre et douille en fer : il peut, lorsqu'il est démonté être contenu dans la tête du miroir, qui est creuse.

On fait des miroirs avec pied perfectionné à ressort compensateur en trois pièces. Ce pied de miroir a l'avantage de pouvoir tou ours être prêt à être mis en mouvement par une simple traction de la ficelle. De plus l'action, du ressort compensateur en rend la manœuvre très douce et au chas seur d'abandonner la ficelle pour tirer et de retrouver ensuite son miroir en mouvement ce qui évite d'avoir une personne chargée de ce soin.

Enfin le miroir mécanique à mouvement continu d'horlogerie marche automatiquement pendant quarante minutes.

Les scintillements qu'a le miroir à alouettes, les rayons solaires qu'il projette sous l'influence de la lumière causent un grand désarroi dans le rang des pillards.

Plus simplement, on colle dos à dos sur une corde ou sur un fil de fer fin des morceaux de verre ou mieux de miroir et on les suspend de distance en distance ; le vent aidant, ces appareils bougent et lancent au loin des rayons et des éclairs qui effraient les plus effrontés moineaux.

Pour les fixer, on emploie un ciment solide, qui résiste au vent et à la pluie, et qui se compose de :

Résine.	4	parties
Saindoux.	2	»
Plâtre calciné. . . .	4	»

Ficelles entre croisées. — On conseille également de tendre horizontalement au-des-

sus de l'endroit que l'on veut garantir, *des ficelles entre-croisées*, auxquelles on suspend des petites bandelettes d'étoffes ou de papier ; les oiseaux en sont inquiets, au point de ne pas y venir.

ORNITHO.

A TRAVERS... PARTOUT

L'ANGUILLULE DU FRAISIER

En visitant il y a quelques jours la belle fraiserie de M. Pinot, « lisons-nous sous la signature de M. Labelle, secrétaire général de la S. d'H. de Lorient, » je remarquai qu'un petit nombre de pieds présentaient un aspect rachitique, un ralentissement dans le développement de leurs organes végétatifs.

Ces fraisiers étaient évidemment envahis par un parasite, soit animal, soit végétal.

Voici le résultat des recherches que j'ai faites à ce sujet.

Je donnerai d'abord les caractères apparents du végétal malade, caractères qui eux seuls pourront faire reconnaître avec facilité les pieds atteints par le parasite, ensuite je chercherai à établir l'identité de ce parasite.

1° *Aspect du fraisier malade.* — Les pieds de fraisier malades attirent de suite notre attention. Ils sont beaucoup moins développés que les autres ; ils fleurissent peu et produisent encore moins.

La partie du fraisier enfouie dans le sol ne présente rien de très net ; cependant les petites racines qui naissent sur les gourmands montrent de légères excroissances calleuses, formant à la surface de ces racines, des sortes de sillons transversaux.

Mais, de tous les organes de la plante, ce sont surtout les feuilles qui sont les plus atteintes.

Le pétiole est souvent considérablement atrophié, parfois épaissi légèrement sur une partie de sa longueur, plus fréquemment au sommet.

Il devient flasque, mou à la pression et se ride longitudinalement.

Au glissement de l'ongle dans le sens longitudinal du pétiole, on sent de légères callosités que l'œil perçoit d'ailleurs assez facilement.

Les trois folioles de la feuille sont frappantes par leur développement anormal.

Elles sont quasi réunies en paquet informe au lieu d'être étalées, irrégulièrement bosselées à leur surface, surtout vers leur point d'attache et offrent certain rapprochement avec les feuilles de pêcher atteintes de la *cloque*.

2° *Recherche et caractères du parasite.* — Pour découvrir le parasite, j'ai pratiqué au voisinage des nodosités ci-dessus décrites dans le pétiole, des coupes transversales et longitudinales que j'ai examinées au microscope sans aucune préparation, ni coloration.

J'y ai de suite reconnu la présence d'un parasite animal de l'embranchement des *Vers*, ordre des *Nématodes*. Ce ver, de la famille des *Anguillulides*, appartient au genre *Tylenchus*.

Cet animal est très petit et même à la loupe on ne pourrait le distinguer.

C'est cette anguillule qui, enkystée dans les tissus de la plante, produit ces nodosités sensibles au toucher.

Le parasite se nourrit des sucs du végétal et le rend par là-même presque stérile.

Ainsi, on sait que pour le blé, le *Tylenchus scandens* produit son effet dévastateur de la façon suivante :

« Quand les grains de blé tombent sur le sol humide, les jeunes anguillules desséchées reviennent à la vie, traversent les membranes ramollies et pénètrent dans la plantule qui se développe. Elles y restent un certain temps, peut-être tout l'hiver, sans éprouver de changement jusqu'à ce que l'épi se forme. Elles y pénètrent, s'y développent, deviennent adultes, pendant que l'épi fleurit et mûrit. Elles donnent des œufs d'où sortent des embryons qui constituent finalement tout le contenu des grains. » (Zool. Claus.)

Comme on le voit, ces petits vers ont la remarquable propriété de résister pendant longtemps à la sécheresse et de revenir à la vie quand ils retrouvent un milieu humide.

Il en résulte que le remède à apporter

quand il y a envahissement par ces anguillules doit être radical.

En effet, les pulvérisations ou arrosages au sulfate de fer, au sulfate de cuivre, de même que le soufrage sont insuffisants pour atteindre le parasite dans les profondeurs du tissu végétal.

Arracher les plants et les enfouir, c'est conserver dans le sol le parasite et ses œufs.

Il est donc préférable, je pense, de supprimer depuis les racines tous les pieds malades et d'en faire l'incinération complète.

G. Labelle.

LES ORCHIDÉES

LA CULTURE DE LA VANILLE

A l'occasion de la récente annexion, aux Etats-Unis d'Amérique, de Porto-Rico, des grandes Antilles, ainsi que des autres territoires situés sous les tropiques, le *Ministère de l'Agriculture* de Washington vient de publier un intéressant travail sur la culture de la vanille qui pourrait être entreprise avec succès dans les nouvelles colonies de cette grande fédération.

Ces renseignements précis sont basés sur le mode de culture pratiqué actuellement avec succès aux îles Seychelles (îles situées au N.-E. de Madagascar) ainsi qu'aux îles Sandwich, cette multitude d'îles de la Polynésie qui sont dispersées du nord au sud, dans la partie orientale de l'Océan pacifique.

Nous extrayons de ce rapport les renseignements suivants, qui pourraient également rendre quelques services aux colons de quelques-unes des possessions françaises situées dans les pays tropicaux.

La culture de la vanille aux îles Seychelles date de 1866. Ce sont des colons français de l'île Bourbon qui l'ont introduite dans ce groupe d'îles où elle réussit très bien, dans tous les terrains situés au bord de la mer et jusqu'à une altitude supra-marine de 500 mètres. Les terrains sur lesquels ces plantations ont été établies sont formés tantôt de terre végétale, tantôt d'une terre rouge plus ou moins argileuse ou aussi de graviers mélangés avec des sables de quartz dans lesquels les vanilliers prospèrent à merveille. De petits arbres servent de support à ces lianes, mais dans les plantations d'installation récente, ces arbres sont maintenant remplacés par des pieux, reliés entre eux par des fils de fer, qui servent de supports aux tiges sarmenteuses de cette orchidée. Si les vanilliers végètent dans de bonnes conditions, on peut déjà, dix huit mois après la plantation des boutures, rabattre toutes leurs tiges, sur une longueur de 1 m. 50 à 2 mètres. pour les faire fleurir. Les grappes de fleurs se développent alors à l'aisselle des feuilles, environ six à sept semaines après cette taille, et dès que les fleurs apparaissent, les racines sont recouvertes d'une bonne couche de terreau de feuilles.

Les fleurs sont toujours fécondées dans la matinée, aussitôt après leur épanouissement; cette opération est faite par des femmes ou par des enfants qui arrivent à féconder une centaine de fleurs par heure; toutes ces fleurs qui se sont épanouies dans la matinée se fanent déjà dans l'après-midi. Lorsque la fécondation d'un certain nombre de gousses a réussi, on n'en conserve que cinq à dix sur chaque inflorescence et, cela, suivant la force des sujets. Il ne faut, en outre, pas laisser rapporter plus d'une trentaine de grappes à chaque vanillier. Les gousses atteignent tout leur développement au bout de six à sept semaines, mais ne commençent à mûrir qu'au bout du huitième mois qui suit le moment de la fécondation; on reconnait leur maturité à la couleur jaunâtre qu'elles commencent à prendre. C'est à ce moment que commence la cueillette et la préparation des gousses. On place alors ces dernières dans de petits paniers que l'on plonge, environ pendant dix secondes, dans de l'eau chauffée à + 86° C. ou 190° Fahrenheit; cette opération est répétée à deux nouvelles reprises à un intervalle d'une minute, puis on place ces gousses dans des boîtes en bois pour qu'elles se dessèchent. Elles prennent une couleur brune,

en se desséchant, et la vanilline se cristallise à leur surface.

C'est à partir de ce moment que la vanille est livrée au commerce pour la consommation et vendue sur place de 25 à 30 francs la livre anglaise (450 grammes) (1).

Un temps pluvieux et frais, pendant la floraison des vanilliers, nuit beaucoup à la fécondation des fleurs. En outre, s'il survient à ce moment un abaissement trop prononcé de température, cela cause sur les tiges sarmenteuses de cette liane une maladie qui entraîne quelquefois la perte de toute la plantation des vanilliers. Cette maladie est, paraît-il, ce que le cultivateur de vanilliers doit le plus redouter. Aussi le *Département de l'Agriculture* des Etats-Unis recommande-t il expressément aux colons américains de n'introduire dans leurs nouvelles plantations que des vanilliers provenant de cultures parfaitement saines et indemnes de cette redoutable maladie, qui peut rester quelquefois un certain temps à l'état latent.

O. Ballif.

Au Ministère de l'Agriculture. — A la suite d'un remarquable rapport, trop long malheureusement pour être publié (2), adressé par M. Mougeot, ministre de l'Agriculture au Président de la République *Sur la réorganisation des enquêtes d'ordres divers, statistiques, économiques et agricoles*, celui-ci vient de rendre le décret suivant :

Le président de la République française,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture;

Vu le décret du 1er juillet 1852, portant créations de commissions de statistique permanentes;

Vu le décret du 25 avril 1901, organisant un Office de renseignements agricoles au Ministère de l'agriculture,

Décrète :

Article premier. — Les enquêtes agricoles comprennent : 1° les statistiques agricoles annuelles; 2° les statistiques agricoles spéciales, périodiques ou non périodiques et 3° les enquêtes économiques agricoles. Elles s'effectuent conformément aux dispositions du présent décret.

TITRE I

Statistique agricole annuelle.

SECTION I

Registre de culture. — Questionnaire.

Art. 2. — Il est institué dans chaque commune un registre des cultures qui devra contenir l'indication de la superficie agricole et celle des rendements moyens des produits. Le modèle de ce registre est arrêté par le ministre de l'agriculture; ce registre est destiné à servir de base aux statistiques agricoles.

Art. 3. — La statistique agricole annuelle est établie au moyen de questionnaires. Elle porte : 1° sur la répartition des cultures et sur les produits agricoles (questionnaire A); 2° sur les animaux de ferme ainsi que sur leurs produits (questionnaire B).

Art. 4. — Les éléments de la statistique agricole annuelle sont réunis dans chaque département par des commissions communales; ils sont centralisés et contrôlés pour le canton par des commissions cantonales.

SECTION II

Commissions communales.

Art. 5. — La commission communale de statistique agricole est composée du maire, président, d'un membre du conseil municipal désigné par ses collègues et, suivant l'importance des communes, d'agriculteurs notables désignés par le sous-préfet, au nombre de trois au moins et de cinq au plus.

Art. 6. — Le secrétaire de la mairie remplira les fonctions de secrétaire de la commission; il tiendra un registre des procès-verbaux des séances et prendra soin des archives qui seront déposées à la mairie.

Art. 7. — La commission communale se réunit à la mairie: elle arrête, au commencement de chaque année agricole, le programme de ses travaux et fixe les dates de ses réunions ordinaires.

En dehors de ses réunions ordinaires, la commission peut être réunie, s'il y a lieu, sur une convocation du maire.

Art. 8. — La commission communale a pour mission de recueillir et de vérifier les renseignements qui doivent servir à l'établissement du registre des cultures de la commune.

Elle est également chargée de remplir les questionnaires A et B de la statistique agricole annuelle

---

(1) Cependant, la récolte de certaines années des gousses de vanille de toute première qualité s'est revendue en Europe à raison de 120 à 175 francs le kilogramme!!!

N. D. L. R.

(2) Voir *Officiel* du 4 septembre.

et de fournir au professeur départemental d'agriculture les renseignements que ce fonctionnaire lui demanderait pour l'établissement des rapports qu'il doit adresser au ministre de l'agriculture sur les ensemencements d'automne, sur ceux de printemps et, ultérieurement, sur les résultats approximatifs des diverses récoltes.

Art. 9. — Chaque année, avant le 1er novembre, le préfet adresse, en triple expédition, aux maires, les imprimés nécessaires à la statistique agricole annuelle.

Art. 10. — Dans le courant de la première quinzaine de novembre, la commission se réuni pour arrêter définitivement le registre des cultures de l'année agricole écoulée, et pour établir les questionnaires A et B afférents à ladite année.

Le registre des cultures, ainsi que les minutes des questionnaires, doivent être déposées dans les archives de la commission.

Art. 11. — Les questionnaires, dûment remplis, doivent être envoyés en double exemplaire au sous-préfet de l'arrondissement, et, pour l'arrondissement chef-lieu, au préfet, de manière à ce qu'ils lui parviennent avant le 25 novembre.

Art. 12 — Le sous préfet, ou le préfet dans l'arrondissement chef-lieu, transmet d'urgence ces documents, au fur et à mesure de leur réception, au président de la commission cantonale compétente.

(*A suivre.*)

NOUVELLES DIVERSES

Carnet mondain. — Le 2 septembre a été célébré au milieu d'une nombreuse assistance sympathique, à l'église de Grisy-Suisnes (S.-et-M.), le mariage de M. Achille Guérin, rosiériste, et fils de l'habile forceur de roses, M. Henri Guérin, de Servon, avec Mlle Elise Parvy.

Nécrologie. — M. Huard, trésorier honoraire de la S. N. d'H. de France, homme charmant et dévoué par excellence, est décédé.

Marché de raisins de table. — Par arrêté préfectoral, la commune de Villeneuve-lès-Maguelone (Hérault) est autorisée à créer un marché de raisins de table (chasselas) tous les ans, à partir du 15 juillet au 15 septembre.

Les 22, 23, 24 septembre se tiendra à Francfort l'important marché des poires et pommes à cidre.

Le 24 juillet 1902, a été tenue, sous la présidence de M. Et. Salomon, à l'Hôtel de la S. N. d'H. de France, la première assemblée de l'Association en participation des producteurs expéditeurs aux Halles centrales que tout le monde du commerce des fruits considérait comme impraticable.

La Préfecture de la Seine ayant attribué un poste de mandataire à titre gracieux, l'Association bénéficie de la valeur de ce poste. Pour l'exercice en cours, le chiffre des affaires du début a doublé, nombre de producteurs ayant enfin compris les avantages incontestables qu'il y a, pour eux, à être leur propre intermédiaire pour l'écoulement de leurs produits au pavillon n° 6 des Halles Centrales.

Le tant pour cent à prélever sur le produit des ventes a été fixé par le Conseil d'Administration à 6 %.

Ce chiffre qui comprend : droit d'abri, décharge, manutention et commission, est de beaucoup inférieur à celui perçu par les mandataires ordinaires. Le Conseil a lieu d'espérer que le total des ventes, augmentant sans cesse, laissera des bénéfices, lesquels, conformément à un article des statuts de l'Association, devront être répartis entre tous les expéditeurs, au prorata de la valeur de leurs envois.

Après lecture par le gérant du rapport moral et financier concluant au non-appel de la deuxième moitié du capital souscrit, l'assemblée, à l'unanimité, a décidé qu'il y avait lieu de continuer l'exploitation du poste.

Nous sommes heureux de constater la réussite de cette association qui fera certainement date dans le monde des producteurs, cultivateurs, expéditeurs aux Halles Centrales.

OMNIS.

BIBLIOGRAPHIE

De la conservation des fruits pendant l'hiver, par René Lemoine, horticulteur à Châlons-sur-Marne (1 broch., 25 pages, chez l'auteur.)

Pour paraître en septembre : *Almanach des jardiniers au XXe siècle* par J. Nanot, directeur de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles (0,50).

PETITE POSTE

N° 7140. Mme L. B. des C. La fleur que vous nous avez envoyée est un *Gaura de Lindheimer* ; nous en donnons la description.

N° 71. M. B. O. à M. Vous pouvez vous procurer le *Dioscorea Fargesi* (Igname de Farges) chez MM. Rivoire et fils, horticulteurs à Lyon.

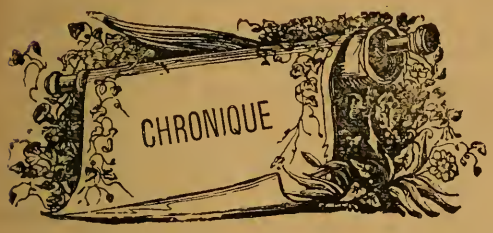
LE MONITEUR

D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chronique : Les Roses nouvelles pour 1902-1903. Les fruits en Allemagne. S. M. le roi Edouard VII l'appendicite et les fraises. Les arbustes des boulevards. A la Société nationale d'horticulture de France. Admission en franchise temporaire en Russie des appareils servant à la destruction des ennemis des exploitations agricoles. Nécrologie : *Lucien Chauré*. — Travaux du mois d'octobre : *Jel Chauré*. — Le Sanvitalia, procumbens : *Helcey*. — Les roses : Souvenir de Jeanne Cabaud. *O. Ballif*. — Chronique étrangère : Populus Charkowiensis, Striga lutea, parasite du Maïs : *Oudeis*. — Le greffage du néflier du Japon : *J. Porcher*. — Importation en Allemagne des fruits secs et desséchés provenant des Etats-Unis : *Omnis*. — Le nouveau décret sur la statistique agricole (suite) : La pourriture du raisin et l'effeuillage : *G. B*. — Connaissances utiles : Contre les vers de terre. — Bibliographie. — Petite Poste. — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Sanvitalia procumbens à fleurs simples. Sanvitalia procumbens à fleurs doubles.



Les Roses nouvelles pour 1902-1903. — Les hirondelles vont nous quitter ! comme compensation, les roses nouvelles nous arrivent !

A qui devons-nous donner la préférence ?

Gracieux oiseaux ! combien votre départ est regretté de tous, mais en chroniqueur horticole, signalons l'apparition de :

Mme la Comtesse Georges de Germiny (Vigneron à Olivet), rose thé, à fleur grande, pleine, pédoncule rigide, florifère, coloris intérieur rose chair nuancé saumon, extrémités rose clair, issue de *Bougère*, × *Duchesse Mathilde*.

Thé. Rose *d'Herbeys* (Schwartz à Lyon) fleur jaune canari foncé, centre nankin carminé et jaune orange, issue de *Mme Hoste* × *Souvenir de J. B. Guillot*.

En hybrides de thé : *Mme Alice Hewetson* (Schwartz) blanc carné, centre rose jaunâtre, odorante, issue de *Mme Caroline Testout* × *Mme Hoste* = *Princesse Marie Mertchersky*, rose de chine lavé, carminé, issue de *Mme Caroline Testout* × *Reine Emma des Pays-Bas*.

Bengale, *Comtesse du Cayla* (P. Guillot fils, à Lyon) fleur pleine, od. jaune capucine nuancé jaune carminé = *Marguerite Guillot* (hyb. de thé) fl. gr., pl., od., blanc crème passant au blanc pur. Issue de *Mme Caroline Testout* = *Souvenir d'Hélène* (hyb. de thé) fl. gr. gl. pl. blanc nuancé rose clair argenté, issue de *Mme Caroline Testout* (1).

Les fruits en Allemagne. — M. Bœuve, consul de France, à Brême, informe les intéressés, c'est-à-dire les cultivateurs de fruits du midi de la France et d'Algérie qu'il vient de se former à Brême une Société pour le commerce des fruits.

Cette société, par des traités spéciaux avec une compagnie de transports *L'Argo*, cherche à accaparer tous les fruits, les oranges déjà, les autres fruits ensuite, et à faire de Brême un centre d'importation fruitière.

Il y a donc, pour nos producteurs, intérêt à connaître et à se mettre en relation avec cette Société.

S. M. le Roi Edouard VII, l'appendicite et les Fraises. — Tout le monde sait que, par suite d'une grave opération de l'appendicite, S. M. le roi Edouard VII a failli ne pas être couronné ; mais son tempérament encore vigoureux a donné tort à toutes les somnambules, plus ou moins extra-lucides, qui avaient prédit que la *coronation* n'aurait pas lieu et, en somme, pourquoi pas lui aussi bien qu'un autre sur le trône d'Angleterre ?

(1) Description des obtenteurs.

Mais l'origine de cette royale appendicite, si à la mode aujourd'hui, a excité les recherches de toutes les sommités médicales et scientifiques de l'Europe entière et on est arrivé à conclure qu'elle provenait :

Devinez de quoi ?

D'un abus dans la consommation des fraises que faisait le souverain anglais ! (*sic*).

Pauvre fraise ! Oh ! ce n'est pas sa saveur exquise, sa chair délicieuse, son jus succulent, qui sont mis en cause, mais son genre de végéter : il a été reconnu, — toujours par les savants, — que le fruit de cette délicieuse rosacée, légume pour les uns, fruit pour les autres, ayant pris la mauvaise habitude de traîner à terre, devenait le refuge de quantité de microbes, et, frémissez d'épouvante, cher lecteur, que ces microbes étaient justement les propagateurs de l'appendicite, à l'instar probablement de ceux contenus dans les *éclats d'émail* se détachant des casseroles !

Les fraises, propagatrices de l'appendicite, quelle plus belle réclame pour les fabricants de porte-fraisiers en fil de fer ?

Mais rassurez-vous, chères lectrices, la science a ses erreurs, et ce qu'un savant affirme aujourd'hui, un autre le démentira demain, quant à vous, continuez à broyer, sous vos jolies quenottes, les délicieux fruits du Fragaria, qu'au bon vieux temps on aimait à cueillir

Au bois de Bagneux
Quand on est... deux !

et moquez-vous de l'appendicite qui, si elle doit vous atteindre, saura venir par une autre voie, mais néanmoins, si vous cultivez vos fraises vous-mêmes, mettez-y des porte-fraisiers, — syst. Lacroix ou autres — vos fruits seront plus beaux et plus propres.

Les Arbustes des boulevards.

Dans notre chronique du 10 mai, nous annoncions que la préfecture de police avait invité les restaurateurs et limonadiers, sur l'avis du conseil d'hygiène, à rentrer, tous les soirs les arbustes qui donnaient, outre de la gêne pour les passants, un peu de gaîté aux trottoirs des boulevards. Cela a fait sourire bien de nos lecteurs, et un de nos confrères même a eu l'air de traiter cette nouvelle de... canard !

Pour tant ridicule que soit cette mesure elle est absolument authentique, mais nous pouvons ajouter, aujourd'hui, que le syndicat des limonadiers s'est ému et que, par l'entremise des conseillers municipaux, MM. Quentin-Bauchard et Chassaigne-Goyon, ils ont obtenu du préfet de police, à titre de tolérance, de ne plus être astreints à rentrer leurs arbustes, mais ils devront les ranger, tous les soirs, le long des boutiques ; cela est fort juste, car l'accaparement des trottoirs par les boutiquiers dépasse les bornes.

A la Société nationale d'Horticulture de France. A noter parmi les nouveautés présentées : par M. Charollois au Creusot : *La Perle*, fraise à gros fruits, remontante, dont les potées étaient littéralement couverte de fleurs, fruits assez gros, et de pas mauvaise qualité.

Toute une collection de Phlox nains, cultivés par MM. Lévêque et fils, type nouveau qui rendra de grands services pour la culture en pots.

Admission en franchise temporaire, en Russie, d'appareils servant à la destruction des animaux nuisibles dans les exploitations agricoles.

Le département des douanes vient de publier la liste des appareils servant à la destruction des animaux nuisibles dans les exploitations agricoles et dont l'importation en Russie en franchise des droits d'entrée est autorisée à titre de mesure temporaire jusqu'au 18/31 décembre 1903 :

1° Les appareils de différents systèmes pour l'aspersion des plantes avec des substances curatives liquides :

a) Les appareils ordinaires pour l'aspersion (sans embout scié ; les aspersoirs, les seringues, etc.).

b) Les pulvérisateurs, aussi bien à main qu'à traction de bêtes de somme et de chevaux :

2° Les appareils des différents systèmes

pour l'injection de substances curatives dans le sol ;

3° Les appareils des différents systèmes pour saupoudrer les plantes de substances curatives en poudre :

a) Les soufflets à action simple et double;

b) Les torpilles à lancer de la poudre;

4° Les bouilleurs de différents systèmes pour la destruction des animaux nuisibles au moyen de l'eau bouillante;

5° Les appareils avec leurs accessoires pour enduire les plantes de substances curatives liquides;

6° Les parties et accessoires de réserve des appareils susmentionnés (dans les 1, 2, 3, 4 et 5);

7° Les gants métalliques pour la décortication ;

8° Les petites lampes et les torches pour la destruction des animaux nuisibles au moyen des flammes ;

9° Les petites lampes et les lanternes pour attraper les papillons nuisibles au moyen de la lumière;

10° Les traquenards, les pièges, etc., pour prendre les mammifères et les oiseaux nuisibles;

11° Les filets pour attraper les insectes;

12° Les nids artificiels pour les oiseaux insectivores;

13° Les petits sacs pour préserver les grappes de raisin des animaux nuisibles.

L'importation en franchise de droits d'entrée des appareils sus-mentionnés est autorisée sur présentation par les destinataires de la douane, pour chaque cas en particulier, de certificats du département de l'agriculture ou de comités de phylloxera ou bien d'agents de ce département ou de ces comités déclarant que les appareils commandés à l'étranger sont réellement destinés au but sus-indiqué.

Nécrologie : Nous apprenons le décès subit, à l'âge de quarante-cinq ans, de M. Mellion, sous-chef du bureau des encouragements, au ministère de l'Agriculture, survenu dans la gare de Libourne.

LUCIEN CHAURÉ

TRAVAUX DU MOIS D'OCTOBRE

JARDIN D'AGRÉMENT

Le jardin d'agrément est encore beau en ce mois, surtout si on a eu soin de planter des fleurs et des arbustes à floraison tardive.

Les Asters, de coloris différents, en blanc, violet et rouge, les Anémones du Japon (*Honorine Joubert* et *Reine Charlotte*) à fleurs rouges, roses, blanches, simples ou doubles, les nombreux Cannas bien variés de coloris, les Salvias aux couleurs rouge étincelant comme *Ingénieur Clavenad*, *Alfred Raguenaud* (nain), *Gloire de Stuttgart*; à fleurs blanches comme le *S. alba*; à fleurs blanches et rouges comme *M. Issanchou*; à feuilles jaunes comme *Boule-d'Or* et *Golden leaf*, à feuilles piquetées de taches jaunes comme le nouveau *Silverspot* (voir *M. d'H.* du 10 mai 1900), à jolies fleurs bleu-ciel, *S. patens*; comme aussi les nombreux Bégonias tuberculeux à fleurs simples et doubles, unicolores, panachées, cristées, etc., des Campanules turbinata, des Balsamines, des Calcéolaires vivaces dont les dernières fleurs jaunes font bon effet, les Capucines, les Dahlias, les Hélianthus, les Montbretia, les Géraniums, les Ricins, dont on ne sert pas assez comme plante d'isolement au milieu des massifs, les Zinnias, etc.

Mais gare, la désillusion qui arrivera forcément! Un coup de gelée surgira en une nuit et mettra à néant tous les efforts d'une année, il n'y aura plus qu'à nettoyer les massifs, la mort dans l'âme, et à arracher et rentrer les ognons, bulbes et rhizomes.

On s'occupera de mettre en pots toutes les plantes qu'on veut rentrer pour l'hiver, ainsi que celles devant fleurir en serre; pour les rempotages, on aura eu soin de bien préparer ses composts d'après les renseignements que nous avons déjà donnés.

On divisera les plantes pour refaire les bordures ; Thlaspi, Petit-Chêne, Sauge, Lavande, etc.

On refera les gazons. C'est un des, sinon le meilleur des moments pour leur réfection.

Ramasser, avec soin, les feuilles au fur et à mesure qu'elles tombent, d'abord par

propreté, ensuite pour les conserver, car elles sont d'une grande utilité pour faire de la litière aux plantes, mélanger au fumier neuf pour les couches, et faire pourrir pour obtenir un terreau de feuilles.

Fin du mois on va pouvoir commencer la plantation des rosiers; bien faire son choix, car nous ne saurions trop recommander à nos lecteurs de s'adresser aux bonnes maisons sérieuses, dont ils trouveront les noms de quelques-unes à nos annonces; ils auront de bons sujets, des variétés exactes, ce qui leur évitera bien des déceptions.

Quelques semis peuvent encore se faire en plantes annuelles destinées à être repiquées sous châssis, *Schizanthus*, *Mimulus*, *Kaulfussia*, *Nycterinia*, *Nemesia*, *Eucharidium*, *Némophiles*, *Coréopsis*, *Ipomopsis*, etc.

On plantera les ognons à fleurs : Tulipes, Jacinthes, etc., soit en pleine terre, soit en pot pour avancer la floraison et garnir les serres, soit sur carafes pour appartement.

Nous rappelons, *Pour la plantation des Jacinthes sur carafes*, qu'il existe des modèles spéciaux pour ce genre de culture, qu'on peut se procurer chez tous les marchands grainiers.

On choisit pour cela les plus beaux ognons, bien réguliers, et, de préférence, les variétés à fleurs simples, qui donnent de plus belles hampes fleuries.

Après avoir empli ces carafes avec de l'eau filtrée, arrivant à toucher le bulbe, avoir mis au fond un morceau de charbon de bois, qui empêche la décomposition, on place ces carafes à l'obscurité, dans un endroit bien aéré, le moins sec possible, pendant 5 à 6 semaines, c'est-à-dire jusqu'à ce que les racines soient arrivées au fond du vase.

On commence à leur donner petit à petit de la lumière, pour les habituer graduellement jusqu'à ce qu'on les place au plein jour, puis on les laisse partir, en évitant les courants d'air; si la hampe devient trop lourde et que son poids fasse pencher la tige et culbuter le tout, il faudrait tuteurer avec du fil de fer; on entretiendra l'eau propre en la renouvelant, et en la maintenant toujours au niveau des ognons, qu'on tiendra propres aussi en enlevant les pellicules qui moisiraient.

Il y a des carafes très commodes pour manier les ognons en pousse sans abîmer les racines; elles sont en deux parties : la partie supérieure de la forme d'un verre de lampe renversé, s'emboîte dans le vase sans toucher le fond pour permettre à l'eau de s'y introduire, les racines sont maintenues dans ce tube ; lorsqu'on veut changer l'eau ou nettoyer le vase intérieurement, on retire la partie emboîtée, les racines ne sont pas touchées et on les remet après l'eau remplacée.

Pour la plantation en pleine terre, choisir un terrain, bien amendé et léger, bêché à au moins 50 centimètres de profondeur, puis planter les ognons à 10 ou 15 centimètres de profondeur en laissant entre eux au moins 15 centimètres décartement.

Si la terre était grasse, compacte, on mélangerait du gros sable aux endroits ou on placera l'ognon; éviter surtout de planter dans les endroits frais; l'humidité est très préjudiciable à leurs racines, elles pourriraient et ce au détriment de la floraison.

Pour la culture en pot, le compost à employer doit être préparé à l'avance, il doit être substantiel, riche en engrais, composé de terre franche, terreau de feuilles, sable et fumier décomposé, le fumier de vache est un des meilleurs pour la culture des ognons à fleur.

On emplit des pots de ce compost sans trop le tasser, et on place les ognons le dessus au niveau de la terre, cela fait, on enterre les pots en les recouvrant de 10 à 15 centimètres de bonne terre légère, puis, quand les racines seront bien parties on enlève les pots qu'on met sur couche sous châssis et on les passe dans la serre pour les faire fleurir au fur et à mesure des besoins.

JARDIN FRUITIER

Continuer la récolte des fruits en finissant par les fruits d'hiver, et terminer avant les premières gelées.

Cueillir avec soin et les laisser ressuyer plusieurs jours dans un endroit sec avant leur rentrée au fruitier, qui a été mis en état.

Retirer les sacs en papier, par un beau temps, pour colorer la peau, néanmoins, il est des variétés qui se colorent tout de même en sac.

Il est difficile de se faire une idée, si on ne l'a vu, de la différence qui existe entre un fruit venu à l'air libre ou un fruit ensaché, surtout cette année, autant ce dernier est beau, sans tache de tavelure ni piqûre d'insecte, autant l'autre fait triste mine, mais nous sommes obligé de constater que la mise en sac, qui n'a aucune importance dans une pépinière, est affreusement laide dans un petit jardin d'amateur.

Au propriétaire à juger lequel il doit satisfaire, l'œil au jardin, ou l'œil sur la table.

Cueillir et ensacher le raisin.

C'est le moment le plus propice pour préparer les plantations fruitières nouvelles, ou le remplacement; on arrachera, aussitôt la récolte, les arbres qu'on veut supprimer, on fera un choix des espèces et variétés à planter, nos lecteurs pourront consulter les catalogues Baltet, Barbier, Croux, Lecointe, André Leroy, Louis Leroy, Nomblot, etc., pour les guider.

Ils feront bien de choisir les variétés appropriées à leur sol et, dans chaque genre, de choisir les variétés précoces et les tardives, ce qui leur permettra d'échelonner la récolte, mais ne pas trop s'emballer sur les nouveautés.

On fera les défoncements, et les fosses pour planter, éviter surtout dans les terres compactes de creuser un trou rond dans lequel les racines sont enfermées et ne peuvent se développer, piocher autour, jeter au fond des fosses tous les détritus possibles, vieux lainages, déchets de poils, etc. Tout le terrain doit être préparé car les plantations commenceront le mois prochain.

Si on replante où on a arraché un arbre, remplacer complètement la terre qui ne sera jamais assez maniée.

Ramasser avec soin les feuilles des arbres atteintes de maladies ou par les insectes, ne pas les jeter au pourrissoir, ces affections se propageraient, les brûler ainsi que les écorces des arbres qu'on aura grattés.

Nettoyer les arbres fruitiers de leur bois mort et des mousses, aussi bien ceux à hautes tiges, trop négligés, que les autres; le mois prochain on pourra commencer les badigeonnages.

JARDIN POTAGER

On fera les semis de salades, Laitue gotte, L. palatine, ou Romaine blonde, etc. à repiquer sur couche ou au plein air, pour le printemps; on espacera chaque semis de quelques jours pour pouvoir prendre son temps pour repiquer. On fera subir aux plants un premier repiquage sous cloche à raison de 10 à 15 pieds par cloche, en augmentant successivement pour chaque repiquage.

On continue les semis de Mâches, Cerfeuil, Épinards, Radis, les Choux-fleurs pour repiquer. On lie les légumes à faire blanchir, et on commence à faire blanchir la Barbe de Capucin.

Aussi tard que possible commencer les arrachages des légumes à rentrer en cave pour l'hiver.

Travailler les fumiers.

Couper les tiges des Asperges, récolter les graines mûres, donner un binage et étendre dessus une couche de fumier.

Labourer les Artichauts et mettre en pots des œilletons qu'on conservera sous châssis pour planter au printemps.

C'est aussi le moment de transporter les fumiers et de les enfouir sous terre pour leur décomposition. Choisir de préférence le fumier de cheval, qui est chaud, pour les terres froides et compactes, et le fumier de vache, qui est froid, pour les terres chaudes, légères, sableuses; mais, si on ne possède qu'une seule sorte de fumier, ne s'accorderait-il pas avec la nature du terrain, on l'emploie quand même; qu'on le sache bien, tous les résidus, tous les détritus d'un jardin, d'une maison (sauf des acides), produisent de l'engrais, et ne doivent pas être jetés, sinon au pourrissoir qu'on doit avoir dans toutes les propriétés.

Tout se décompose, tout se transforme, tout ce qui sort de terre doit rentrer en terre, pour en ressortir à nouveau.

SERRES. ORANGERIE. CONSERVATOIRE.

La rentrée des plantes de serre chaude est faite; restent les plantes de serre tem-

pérée, serre froide, orangerie ; ces plantes devront être rentrées au fur et à mesure que la température baissera, et en commençant par les plus frileuses, si les journées d'octobre sont chaudes, ne pas se leurrer et se méfier, car les nuits sont froides; fin du mois tout doit être en place.

Nous insisterons à nouveau sur la mise en état des abris floraux. On ne doit pas oublier que les insectes, les cryptogames se sont multipliés pendant cette période d'abandon et sont là qui guettent leur proie à la rentrée.

Aussi, aura-t-on dû, outre les réparations aux appareils de chauffage ; Blanquier, Delaroche, Durand-Vaillant, Guillot-Pelletier, etc., à la tuyauterie, à la maçonnerie, nettoyer bien les vitres et les remastiquer. Remplacer les vitres cassées en s'adressant à Lecomte-Falleur ou Gerboud.

A l'intérieur, le bois, si c'est une serre Cochu, ou le fer, si les serres sortent de chez Carpentier, P. Ferry, Guillot-Pelletier ou Schwartzet Meurer, etc., sera bien lavé avec de l'eau à laquelle on aura ajouté du savon noir et au besoin repeint ou verni ; les murs seront badigeonnés à la chaux vive à laquelle on peut ajouter du sulfate de cuivre pour combattre la moisissure ; nettoyez partout, surtout les coins, repaires d'insectes et des toiles d'araignée.

Certains prétendent que ces toiles sont des pièges aux insectes qui volent, ce n'est pas une raison pour les laisser, et une araignée a toujours le don d'inspirer un sentiment de répugnance; on renouvellera le gravier des tablettes ou on le lavera dans de l'eau à laquelle on ajoutera un peu de sulfate de cuivre.

On fera bien, avant la rentrée des plantes, de soufrer la serre, en plaçant en plusieurs endroits du soufre dans de vieux vases et en y mettant le feu après avoir préalablement bouché toutes les issues; on allume le foyer du fond en se retirant au fur et à mesure pour ne pas respirer les gaz sulfureux qui se dégagent et en fermant bien la porte. Le lendemain, on ouvre tout et on ne risque rien en entrant dans la serre ; le surlendemain, on peut commencer la rentrée des plantes, qu'on placera avec goût, les grandes au fond, les petites devant, en évitant de trop les masser pour laisser une libre circulation à l'air.

Avant leur rentrée, tous les végétaux seront mis en bon état, c'est-à-dire rempotés, dépouillés des feuilles et des branches mortes, comme aussi on taillera les branches trop longues ou mal faites qui déformeraient la plante ; les feuilles seront lavées et débarrassées de leurs insectes, surtout les orangers, les lauriers, qu'on nettoyera avec une petite brosse de tampico, imprégnée d'eau de savon noir pour les Kermés ; on remplacera les tuteurs en bambou imputrescible qu'on peut se procurer chez Tissot, ou on nettoyera les tuteurs en bois ordinaire; on remettra des étiquettes neuves modèle Girard-Coll ; qu'on le sache bien, dans une serre toutes les plantes devront être étiquetées, aussi bien pour le cultivateur dont la mémoire peut faire défaut que pour le visiteur qui, d'un coup d'œil, lit le nom, ce qui évite de le demander, ce que souvent on ne fait pas par amour-propre, et dans la crainte de passer pour un ignorant.

Pour le rempotage, on se servira de pots bien propres; s'ils sont neufs et sortant de chez Radot ou Wiriot, il suffira de les tremper simplement dans l'eau avant de s'en servir; s'ils ont servi, on les nettoyera bien à la brosse de chiendent dans de l'eau à laquelle on pourra ajouter un peu de carbonate de soude.

Quand les plantes seront toutes en place, on pourra les pulvériser à la seringue Saynor Tissot, avec de l'eau à laquelle on ajoutera 1 0/0 de savon blanc bien dissous et 2 0/0 de jus de tabac, c'est un très bon préventif contre les insectes; contre les cryptogames, on emploiera ou le soufre ou le sulfate de cuivre ou encore la mixture sulfureuse à dose minime.

Prévenons toujours, pour ne pas avoir à guérir !

Les azalées, seront rentrées aussi tard que possible en cas de froid nocturne on devra les abriter avec des toiles de Mettez, Michelet ou des paillassons d Anfroy.

Après s'être assuré de la bonne prise des greffes précédemment, faites on les mettra sous bache.

On donnera de l'air tout le jour, s'il fait sec, et même la nuit sauf si la température est humide, éviter d'emmagasiner de l'humidité dans les serres ce qui fait moisir et pourrir les plantes.

On arrosera avec modération, les plantes rentrées, mais assez copieusement, avec de l'engrais naturel ou de l'engrais chimique Poiret ou Polysu, les Camellias pour leur faire activer la formation des boutons.

Si l'orangerie est à panneaux démontables on ne les mettrait que si le temps était froid ou humide, rien ne presse les végétaux qu'on y rentre supportant bien quelque froid.

JEL CHAURÉ.

LE SANVITALIA

Les Sanvitalies sont de très bonnes plantes annuelles, d'origine mexicaine, dont on peut former de beaux massifs et, de préférence, employer comme contre bordure ou isoler de place à autre dans les plates-bandes.

SANVITALIA A FLEURS DOUBLES

On l'appelle *Sanvitalia procumbens* ou Sanvitalie rampante, parce qu'elle a été dédiée a un botaniste espagnol, Sanvital, disent les uns, à un botaniste sicilien, Sanvitali, d'après les autres ; mais cela nous importe peu, et ensuite parce que les variétés originaires ne dépassaient pas 20 centimètres de hauteur ce qui est suffisant. Aujourd'hui, on en obtient de plus hautes, c'est un tort : elles perdront de leur charme.

Il en est à fleurs simples et à fleurs doubles.

Les fleurs de cette composée sont jaune orangé, de différentes teintes, strié vert à la base avec cœur ou disque brun rougeâtre, et forment à leur floraison un très bel effet.

La multiplication se fait comme pour les autres plantes annuelles : on sème en avril sur couche pour repiquer et mettre à demeure commencement de mai, ou en pépinière pour planter fin mai ; on espace les pieds d'au moins 50 centimètres.

SANVITALIA PROCUMBENS (VILMORIN)

On peut, aussitôt la première floraison terminée, tailler les plantes et on en obtient une deuxième qui dure jusqu'aux gelées.

HELCEY.

LES ROSES

SOUVENIR DE JEANNE CABAUD
(*Thé.*)

Lors des funérailles du président Mac-Kinley, les journaux horticoles américains ont raconté que les couronnes de Roses les plus admirées, à cette imposante cérémonie, avaient été celles, montées avec des roses

de la variété *Yellow Cochet* ou Rose *Cochet jaune*.

Cette variété si appréciée des Yankees étant inconnue en Europe, M. P. Lambert, rédacteur de la *Rosen-Zeitung*, a demandé des renseignements au sujet de l'origine de cette rose, au secrétaire de la Société des Rosiéristes américains qui lui a communiqué les détails suivants :

Aux États-Unis d'Amérique, la rose la plus estimée et la plus appréciée de la section des rosiers thés est la variété *Maman Cochet* ainsi que sa nouvelle forme à fleurs blanches.

Il y a déjà quelques années les fleuristes américains avaient reçu, au nombre des nouvelles roses d'origine française obtenues dans la section des rosiers thés, une superbe nouveauté de Guillot, mise au commerce en 1896 sous le nom de *Souvenir de Jeanne Cabaud*. L'arbuste de cette dernière variété est vigoureux ; ses fleurs, délicieusement parfumées, sont grandes ; très bien formées ; leurs pétales sont jaune cuivré extérieurement et d'un jaune abricot pourpré à l'intérieur. C'était en un mot une rose égalant sur tous les points, le coloris excepté, cette merveilleuse variété connue sous le nom de *Maman Cochet*, qui est si appréciée en Amérique.

Les rosiéristes américains ont trouvé donc rationnel, pour donner plus de valeur au gain de M. Guillot de remplacer son nom primitif de *Souvenir de Jeanne Cabaud* par celui de *Yellow Cochet* (en anglais) ou de Rose *Cochet à fleurs jaunes*, on sait que c'est généralement leur habitude, d'annoncer sous une nouvelle dénomination les roses méritantes de provenance européenne.

O. Ballif.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

Populus Charkowiensis. — La *Deutsche Gaertner Zeitung*, d'Erfurt, recommande ce nouveau peuplier qui serait appelé à rendre de grands services pour les plantations des pays septentrionaux. D'après ce journal allemand, le *Populus Charkowiensis* est un métis entre les *Populus pyramidalis* et *P. nigra*. Il est maintenant prouvé qu'il est parfaitement rustique sous les différents climats du nord de la Russie, alors que le peuplier pyramidal ne peut pas résister aux abaissements de température de ce pays, comme c'est par contre le cas du Peuplier noir qui supporte assez bien l'effet des grands froids.

Cependant le *Gardeners' Chronicle* émet des doutes sur la parenté du *Populus Charkowiensis*. D'après cet organe anglais, le *P. pyramidalis* n'est simplement qu'une forme du *P. nigra*. Ces deux parents n'auraient par conséquent pas pu donner naissance à un hybride qui diffère autant sous divers rapports de ces deux variétés de peupliers.

Un parasite du maïs. — Les colons qui s'occupent maintenant de mettre en culture les terrains de l'Afrique australe, ont à lutter contre une plante parasite qui anéantit les champs de maïs du Natal et du Transvaal.

Cette plante parasite est une petite Scrophularinée, nommée par Loureiro : *Striga lutea*. C'est un parasite extrêmement dangereux pour les cultures, car il joue tout à fait le rôle de l'*Orobanche* ou plutôt du *Rhinanthus* de notre Europe. Pour le détruire, il faut enlever plante après plante avec la bêche; en l'arrachant avec la main on ne parvient pas à ôter la racine souterraine du *Striga*, qui attaque celle du Maïs, celle-ci reste alors sous le sol et pousse sur une autre tige.

Au lieu de semer du Maïs, on est obligé de planter du *Sorgho*, car le parasite ne lui est pas nuisible.

Le *Striga lutea* est une jolie plante, mais malheureusement c'est actuellement la plaie des champs du Transvaal.

A Lourenço Marques, elle est encore assez rare, probablement à cause des terrains sablonneux qui ne lui conviennent pas.

Oudeis.

LE GREFFAGE DU NÉFLIER DU JAPON

Qui, ayant été dans le midi de la France, ne connaît ce délicieux petit fruit d'or que donne le Néflier du Japon, fruit si fragile qu'il faut le consommer sur place, car le moindre froissement le fait noircir et le rend immangeable.

Dans la *Revue horticole* de l'Algérie, M. J. Porcher traite ainsi la question du greffage :

« Le moment favorable pour le greffage du néflier du Japon est juin-juillet : on doit toutefois s'assurer si le sujet est bien en sève en soulevant l'écorce avec la lame du greffoir.

On opère de préférence sur de jeunes arbres : l'écorce est moins épaisse, et il faut une quantité moindre d'écussons pour former la tête de l'arbre.

Sur de jeunes néfliers, l'écussonnage se fait rez de terre au bout de trois ans de semis, c'est-à-dire lorsque le diamètre du sujet atteint de un à deux centimètres. L'œil de l'écusson, en se développant, formera la tige du néflier, que l'on coupera à un ou deux mètres, selon que l'on désire avoir des arbres à demi-tige ou à haute tige.

Pour le greffage des néfliers plus âgés, de 4 à 12 et même 15 ans, la tête de l'arbre étant formée, il est nécessaire de placer autant d'écussons qu'il y a de branches principales; il n'y a aucun inconvénient à poser jusqu'à 12 écussons sur un arbre.

Quant aux arbres plus âgés, dont les branches sont trop grosses et offrent une écorce épaisse et rugueuse, il est indispensable de les couronner dès la récolte des fruits; on réservera une dizaine des plus beaux jets qui repousseront aussitôt, pour écussonner l'année suivante.

Les écussons sont pris sur des rameaux aoûtés, c'est-à dire ayant une année de végétation, vigoureux, et dont les feuilles sont bien distantes les unes des autres; ces dernières seront coupées sur leur pétiole.

Inutile de décrire l'opération du greffage en écusson que tout le monde connaît pour l'avoir vu pratiquer sur le rosier. On se servira du raphia ou fibres du Japon, dont on choisira les plus longues lanières pour attacher l'écusson sur le sujet.

Les branches principales étant greffées, on taillera les extrêmités, sauf un rameau feuillé appelé tire-sève, chargé en effet d'aider le greffon à attirer la sève. Au bout d'un mois environ, dès que l'œil de l'écusson se sera développé et aura atteint quelques centimètres, on rabattra les branches en laissant un onglet de un centimètre, que l'on raccourcira plus tard, au-dessus de la greffe.

Les soins complémentaires à donner au néflier greffé consistent en l'ébourgeonnement des pousses du sujet, dont le développement se ferait au détriment des jeunes greffes. »

J. Porcher.

Importation en Allemagne des Fruits secs et desséchés provenant des Etats-Unis.

Le texte du nouvel arrangement commercial entre les États-Unis et l'Allemagne vient d'être publié et, parmi les clauses qui ont été adoptées, l'une d'elles donne satisfaction au gouvernement américain en ce qui concerne l'inspection des fruits secs et desséchés.

Voici les motifs de cette décision : pour conjurer l'introduction de la Cochenille de San José, l'ordonnance impériale du 5 février 1898 avait prescrit que les expéditions de fruits frais et de parties de fruits frais seraient soumises à une inspection à la douane d'entrée. Cette prescription avait été appliquée par les autorités douanières, par voie d'extension, à certaines catégories de fruits secs et de fruits desséchés et non pelés, parce qu'il était admis alors que, dans les fruits non complètement secs, la possibilité de la transmission de germes nuisibles n'était pas exclue.

Après des expériences opérées sur la Cochenille de San José, il a été prouvé qu'après le dessèchement, ou après la dessiccation artificielle du fruit, les œufs n'étaient plus viables et que, par suite, il n'y a pas lieu de soumettre à un jugement expérimental l'introduction de l'insecte par des marchandises de ce genre.

C'est pour ce motif que, déjà, avant la conclusion de l'arrangement, il a été décidé que l'inspection du fruit desséché et des parties de fruit desséchées devait être abandonnée.

Omnis.

LE NOUVEAU DÉCRET SUR

LA STATISTIQUE AGRICOLE

(*Suite.*)

SECTION III

Commissions cantonales.

Art. 13. — La commission cantonale de statistique agricole se réunit à la mairie du chef-lieu de canton. Elle comprend :

1° *Des membres de droit* :

Le maire du chef-lieu de canton.

Le conseiller général du canton.

Le juge de paix.

Le commandant de gendarmerie du canton.

2° *Des membres nommés par le préfet* :

Un des présidents des commissions de réception et de ravitaillement domiciliés dans le canton.

Trois agriculteurs notables.

Deux membres pouvant prêter un utile concours au point de vue statistique.

Art. 14. — Le nombre des agriculteurs notables pourra être porté à sept lorsque l'importance du canton le nécessitera.

Dans les cantons où il existe des industries agricoles, la commission pourra comprendre, en outre, deux membres choisis parmi les représentants de ces industries.

Les membres à la nomination du préfet doivent avoir leur domicile dans le canton.

Art. 15. — Le préfet désigne les présidents des commissions cantonales. Toutefois, dans les villes chefs-lieux de département ou d'arrondissement qui ne comprennent qu'un seul canton, la commiscion cantonale de statistique sera présidée, selon le cas, par le préfet ou par le sous-préfet.

Art. 16. — Dans les villes chefs-lieux de département ou d'arrondissement comprenant plusieurs cantons, il n'y aura qu'une seule commission cantonale de statistique pour les divers cantons, sous la présidence du préfet ou du sous-préfet.

Art. 17. — Dans les villes où, soit le préfet, soit le sous-préfet sont présidents de droit des commissions cantonales de statistique, ces fonctionnaires pourront déléguer la présidence : le préfet, soit au professeur départemental d'agriculture, soit au maire de la ville, soit au juge de paix du canton ou à un membre du conseil général ; le sous-préfet, soit au professeur spécial d'agriculture, soit au maire, soit au juge de paix ou à un membre du conseil général.

Art. 18. — Les commissions cantonales désignent elles-mêmes leur vice-président et leur secrétaire.

Art. 19. — Au commencement de chaque année agricole, la commission cantonale devra établir le programme de ses travaux ; elle fixe la date de ses réunions ordinaires.

Le président pourra, s'il y a lieu, convoquer la commission en séances extraordinaires.

Art. 20. — La commission cantonale de statistique désigne ceux de ses membres qui seront chargés de vérifier les chiffres portés sur les questionnaires communaux et de les rectifier s'il y a lieu.

Art. 21. — La commission cantonale statue sur les conclusions écrites ou verbales présentées par chacun des membres rapporteurs dont il a été parlé ci-dessus. Elle arrête les résultats définitifs et les condense dans des tableaux récapitulatifs A et B correspondant aux questionnaires.

Art. 22. — La commission cantonale provoque, s'il en est besoin, les explications des commissions communales et s'éclaire, si elle le juge utile, auprès de toute personne de son choix en mesure de la renseigner.

Art. 23. — Le secrétaire de la commission cantonale réclame, par l'intermédiaire du sous-préfet, l'envoi, sans retard, des questionnaires communaux qui ne lui seraient pas parvenus le 30 novembre.

Art. 24. — Si, exceptionnellement, certains questionnaires communaux ne peuvent être obtenus en temps voulu pour que le travail parvienne à la préfecture à la date ci-dessous indiquée, la commission cantonale les remplit d'office en utilisant les moyens d'investigation dont elle peut disposer. Elle signale aux préfets les commissions communales dont les questionnaires ne lui seraient pas parvenus.

Art. 25. — Avant le 25 décembre au plus tard, le président de la commission cantonale, adresse à la sous-préfecture, ou, pour l'arrondissement chef-lieu, à la préfecture, le tableau de dépouillement récapitulatif cantonal en double exemplaire, et les deux exemplaires de chacun des questionnaires communaux A et B. Il y joint, s'il y a lieu, les observations de la commission.

SECTION IV

Confection des tableaux récapitulatifs par arrondissement et par département.

Art. 26. — Dès la réception des documents énumérés à l'article précédent, le sous-préfet, ou, dans l'arrondissement chef-lieu, le préfet adresse un exemplaire des questionnaires communaux A et B ainsi qu'un exemplaire des tableaux récapitulatifs cantonaux, en vue de l'établissement des tableaux de dépouillement d'arrondissement, au professeur spécial d'agriculture de l'arrondissement ou, à son défaut, à la personne désignée comme il est dit à l'article suivant.

L'autre exemplaire des questionnaires communaux A et B, ainsi que l'autre exemplaire des tableaux récapitulatifs par canton, destinés au comité départemental de ravitaillement, seront, dès leur réception, adressés au préfet par le sous-préfet.

Art. 27. — Dans l'arrondissement où il n'existe pas de professeur spécial, le professeur départemental d'agriculture désignera, pour établir les deux tableaux récapitulatifs d'arrondissement, soit un membre des commissions cantonales ou communales de statistique, soit un des correspondants de l'Office de renseignements agricoles prévus à l'article 38, soit un directeur ou un professeur d'école pratique d'agriculture ou, à leur défaut, le secrétaire de la commission cantonale de statistique du chef-lieu d'arrondissement.

Art. 28. — Le professeur spécial ou, à son défaut, la personne chargée de l'établissement des tableaux récapitulatifs d'arrondissement, devra adresser, avant le 20 janvier, ces tableaux, ainsi que les tableaux récapitulatifs cantonaux, à la sous-préfecture ou, dans l'arrondissement chef-lieu, à la préfecture.

Art. 29. — Dès la réception des documents mentionnés à l'article 28, le sous-préfet les transmet sans retard à la préfecture.

Le préfet adresse immédiatement au professeur départemental d'agriculture les tableaux récapitulatifs de canton et d'arrondissement.

Art. 30. — Le professeur départemental d'agriculture, après avoir contrôlé et vérifié les chiffres, établit les tableaux récapitulatifs de département.

Le préfet mettra à la disposition du professeur départemental d'agriculture, pendant le temps nécessaire et sur sa demande, un employé des bureaux de la préfecture qui sera chargé du travail matériel sous la direction du professeur départemental.

Art. 31. — Le professeur départemental d'agriculture remet à la préfecture, avant le 20 février, deux exemplaires des tableaux récapitulatifs A et B de département avec le dossier qui lui a été communiqué.

Le préfet envoie au ministère de l'agriculture, le 1er mars au plus tard, un exemplaire des tableaux récapitulatifs du département.

Le préfet fait ensuite classer le dossier aux archives départementales.

Art. 32. — Le préfet, après avis du professeur départemental d'agriculture, adresse au ministre de l'agriculture, avant le 1er avril de chaque année, un rapport sur le fonctionnement des commissions de statistique du département.

SECTION V

Dispositions générales relatives aux commissions de statistique dans les départements.

Art. 33. — Les inspecteurs généraux et les inspecteurs de l'agriculture dans leur circonscription, les professeurs départementaux dans leur département, les professeurs spéciaux dans leur arrondissement ont entrée et voix délibérative dans les commissions de statistique agricole qui y sont constituées.

Art. 34. — Les sous-préfets pourront dissoudre les commissions communales et les préfets pourront dissoudre les commissions cantonales qui s'occuperaient de questions étrangères au but de leur institution ou qui ne rempliraient pas leur mandat ; dans le premier cas, le sous-préfet rendra un compte immédiat au préfet, et, dans l'un et l'autre cas, le préfet rendra un compte immédiat au ministre de l'agriculture des mesures prises en vertu des dispositions du présent article.

(*A suivre.*)

La Pourriture du raisin et l'effeuillage.

« Allons-nous voir, comme l'année passée, nos raisins pourrir avant d'être mûrs ? Il faut s'attendre à tout. Non pas que la pourriture soit une conséquence de l'humidité, car on peut se convaincre que, s'il a plu souvent, cette année, il n'a pas plu profondément puisqu'un seul mois de fortes chaleurs et une vigoureuse poussée de la végétation, ont suffi pour évaporer toute la réserve d'eau du sol. Mais là où la récolte est dense et les grains serrés, il se produit une véritable déformation de la grappe. Le pédicelle se dessèche et la grume se désagrège. La pourriture tend, dans ce cas, à devenir une maladie constitutionnelle.

Quels remèdes ? Aucun, sinon la cueillette des grains pourris, — cueillette successive, pour les raisins blancs, si le développement de la pourriture est lent ; cueillette totale, si le mal menace les raisins rouges ou s'il prend de trop grandes proportions sur les blancs.

Nous n'avons aucune confiance dans l'isolement des grains. En cette saison, tout emploi de poudres alcalines serait dangereux pour la vinification et les matières inertes sont inefficaces.

Il y a bien *l'effeuillage*. Mais est-ce un procédé vraiment à conseiller? Il semble qu'on est en train d'en abuser. Autrefois l'effeuil- était pratiqué avec une extrême discrétion et *jamais avant la maturité* : on n'enlevait les feuilles que lorsqu'elles devenaient inutiles et qu'elles mettaient obstacle à la concentration du moût. Aujourd'hui, on s'avise d'effeuiller *pour aider à la véraison*, et il suffit d'un viticulteur qui donne l'exemple pour qu'il fasse immédiatement école. N'y a-t-il pas là un contresens physiologique? Pour nous, nous comprendrions l'effeuillage très hâtif : mettre les mannes à l'air avant la fleur, comme il a fallu le faire, cette année, pour pulvériser contre les vers. La plante en pleine évolution a le temps de réparer les pertes qu'on lui inflige. Encore, y a-t-il des réserves à formuler sur la généralisation de cette pratique; mais l'effeuillage avant maturité nous paraît être tout simplement une hérésie culturale. G. B.

CONNAISSANCES UTILES

Pour détruire les vers de terre

M. Adam, qui cultivait un palmier, dans une caisse, dont la terre contenait beaucoup vers, eut l'idée, pour les détruire, d'arroser avec de l'eau blanchie à la chaux. Son étonnement fut grand lorsqu'il vit les vers monter instantanément à la surface du sol, s'y tordre avec des mouvements précipités et mourir rapidement; il appliqua ensuite le même procédé à des semis de cinéraires, calcéolaires, primevères que les vers détruisaient aussitôt leur levée. Après quelques bassinages à l'eau blanchie, les vers furent éloignés.

L'eau salée donne également de bons résultats, mais son emploi n'est pas sans inconvénients pour la santé des plantes.

On peut encore préserver les semis en terrines, en mettant au fond du vase une légère couche de chaux que les vers n'essaieront pas de traverser.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages reçus. — *Les Citoyens utiles*, causerie par Gabriel Viaud. Préface de Georges Bruant (1 vol. broché, 1 fr. à Poitiers).

Une poésie pomologique du XVIe siècle. par Georges Gibault (Broch. extraite du *Journal de la S. N. d'H. de France*.

Ouvrages reçus : *Manuel pratique de la culture du Fraisier*, par Raymond Brunet, (1 vol. broch. 136 p. 2 francs. L. Mulo éditeur.)

Manuel pratique de la culture des Champignons et de la Truffe, par Raymond Roger,(1 vol. broch. 170 pages,2 fr. 50, L. Mulo éditeur.)

Calendrier agricole : par Ed. Alphandéry,(Broch. 12 pages 0 fr. 20, chez l'auteur à Brignan, par Montfavet (Vaucluse).) Cet opuscule, fort intéressant, publie mois par mois les soins à donner à la culture des abeilles, et est très utile car il évite de rechercher ou de penser.

PETITE POSTE

N° 7148, Mme L. B. aux C. — L'Angélique, (Archangélique) doit être plantée dans un terrain bien défoncé, léger, riche en humus et frais ; au cas où votre terre serait sèche, il faut l'arroser souvent; la racine, les feuilles et les tiges ont de nombreuses propriétés médicinales, elles sont stomachiques et excitantes, en infusions. Les tiges, outre qu'on peut les faire confire au sucre, entrent comme les graines, dans la composition de diverses liqueurs; avec les tiges et les feuilles (30 à 35 gr.) infusées dans de l'eau-de-vie à laquelle on ajoute 500 grammes de sucre et autant d'eau distillée ; on confectionne une liqueur très digestive.

N° 6176 M. E. V. à D. — Vous avez le droit absolu, de détruire *vous-même* toutes les racines des arbres d'un voisin qui empiètent sur votre terrain (C. civ., art. 673), mais vous ne pouvez le contraindre à le faire lui-même.

Le contraire existe pour les branches des arbres surplombant votre jardin, vous ne pouvez le faire vous-même, mais vous pouvez l'obliger à les faire élaguer.

Rendons à Lemoine
ce qui appartient à ... Lemoine.

Les variétés de Phlox vivaces, que nous avons publiées sur notre chromo du 10 septembre dernier, ont été choisies et dessinées dans un lot magnifique, présenté par M. Millet, de Bourg-la-Reine à la S. N. d'H. de France (séance du 24 juillet); comme il pourrait y avoir confusion sur l'origine, nous donnons satisfaction à la juste réclamation de MM. Lemoine et fils, de Nancy, qui nous informent qu'ils sont les obtenteurs des variétés : *Le Madhi*, *Crépuscule*, *Eclaireur*. — Dont acte.

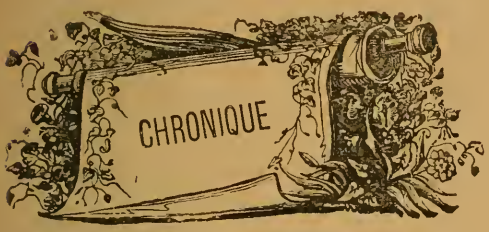
LE MONITEUR

D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chromolithographie : Roses : var. : G. Nabonnand et Princesse de Bassaraba.
Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Distinctions honorifiques. Les Commissaires généraux aux Concours régionaux agricoles de 1903. L'Hydraulique agricole. Nominations : Questions horticoles au Congrès des Sociétés savantes en 1903. Les Congrès et Exposition de fruits à cidre à Amiens. La Cure au raisin. Un Figuier de 22 siècles. Nouvelles diverses. Carnet mondain. Nécrologie : *Lucien Chauré*. — Les Orchidées : Epidendrum fragrans, Phalænopsis Rimestadiana. Dictionnaire iconographique : *O. Ballif*. — Les Roses : Rose G. Nabonnand, Rose Princesse de Bassaraba de Bracovan : *O. Ballif*. — Les arbustes d'ornement : Cratægus Korolkowi : *Oudeis*. — Replantons mieux : *M. Dache*. — A quelle époque doit-on tailler la vigne ? : *Omnis*. — La Fraise : Mme Meslé : *Helcey*. — Les fruits à l'Exposition d'Épernay : *Alphonse Dachy*. — Champagnisation des cidres : *J. Joint*. — De la plantation automnale des artichauts : *G. Legros*. — Lettres horticoles : A travers les Expositions suburbaines : *Lucio*. — Bibliographie. — Les Catalogues reçus.

Gravure noire : Fraise Mme Meslé.



Au Ministère de l'Agriculture ! — *Distinctions honorifiques* : Le *Journal officiel* du 2 octobre publie la liste des décorations du Mérite agricole qui ont été attribuées à l'occasion du Concours de l'alcool à Paris.

D'autre part, la croix de chevalier du même ordre a été remise à MM. Plicque, maraîcher, à Vitry aux Arbres; Nicklaus, horticulteur à Vitry; Barre, pépiniériste à Vitry; Lille (Jean-Marie), horticulteur grainier à Lyon; Bernaix (Louis-Pierre), rosiériste à Villeurbanne, Lyon; Platon (Paul), instituteur à Saint-Hilaire de Brethmas (Gard); pour créations de Jardins d'expériences.

Les Concours régionaux agricoles de 1903 auront lieu dans les départements ci-dessous désignés :

Eure, Commissaire général, M. Randoing ;

Gers, Commissaire général, M. de Lapparent ;

Haute-Loire, Commissaire général, M. de Brézenaud ;

Haute-Marne, Commissaire général, M. Comon ;

Vendée, commissaire général, M. Grosjean.

L'Hydraulique agricole. — Par un rapport du Ministre de l'agriculture au Président de la République, inséré à l'*Officiel* du 8 octobre, celui ci a décidé de procéder à la réorganisation du service de l'Hydraulique détaché des Travaux publics, et qui était resté Hydraulique sans rien prendre de l'Agricole, c'est dans le but de le faire rentrer dans la voie culturale que le Directeur, M. Léon Philippe, vient d'être mis à la retraite, nommé Directeur honoraire et remplacé à la direction par « un chef imbu d'idées agricoles, au courant des progrès de l'économie rurale et qui, par ses antécédents, est qualifié pour faire entrer le service de l'hydraulique agricole dans la bonne voie ». M. Léon Dabat sous-directeur à l'agriculture.

Nos bien sincères félicitations au nouveau Directeur, que nous connaissons assez pour être convaincu qu'il saura être à la hauteur de la mission réorganisatrice qui lui incombe.

Nous apprenons avec le plus grand plaisir que M. Philippe Roger, rédacteur au Ministère de l'Agriculture, chargé spécialement du service du Mérite agricole vient d'être nommé Sous-chef de bureau, en remplacement de M. Mellion décédé.

M. Philippe Roger continuera à être chargé du même service, qu'il a créé, et qu'il dirige avec la plus grande compétence.

Au Programme du Congrès des Sociétés savantes, qui se tiendra à Bordeaux, en 1903, ont été inscrites les questions suivantes :

1° A quelles altitudes sont ou peuvent être portées, en France, les cultures d'arbres fruitiers, de prairies artificielles, de céréales et de plantes herbacées alimentaires;

2° Jardins d'études, jardins coloniaux, jardins en montagne, etc.;

3° Monographie relative à la faune et à la flore des lacs français.

Les Concours et Congrès de fruits à cidre que tiendront l'Association française pomologique, à Amiens, du 15 au 19 octobre, seront présidés par M. Legludic, sénateur, président de l'Association de la Presse agricole.

Les questions suivantes seront discutées :

1° Monographie des fruits à cidre et à poiré de la Somme;

2° Organisation de la vente des produits cidricoles;

3° Stérilisation et conservation des moûts de pommes;

4° Clarification des cidres;

5° Champagnisation des cidres;

6° Logement et conservation des cidres et poirés;

7° Amélioration dans les conditions de transport des fruits de pressoir et des cidres;

8° Parasites et maladies du poirier.

S'adresser, pour les renseignements, à M. Jourdain, professeur d'agriculture à Amiens, commissaire général du concours.

La Cure au Raisin. — Anémiques, goutteux, et vous tous qui souffrez de l'estomac, réjouissez-vous : le raisin est mûr!

Et vous allez pouvoir, à peu de frais, vous offrir une cure à domicile, qui vaudra presque une saison à Vichy, à Aix, à Luchon, ou dans toute autre station thermale.

Dès la plus haute antiquité on reconnut aux raisins des qualités bienfaisantes. Hippocrate et Galien les recommandaient déjà dans les cas d'anémie, de dyspepsie, de crampes d'estomac, d'inappétence, d'affections gastro-intestinales, de constipation et de maladies de la peau, enfin tout spécialement dans les cas d'obésité.

On commence la cure au raisin dès que la maturité du fruit le permet. La durée du traitement est de trois à six semaines. La quantité de raisin à consommer varie de 1 à 4 kilogrammes par jour pris en quatre ou cinq repas, dans l'intervalle desquels on fait un exercice modéré de promenade.

On commence par manger 50 ou 60 grammes de raisin les premiers jours, pour arriver progressivement au poids de 3 à 4 kilogrammes.

Afin de ne point fatiguer l'estomac, il convient de rejeter la peau et les pépins.

Les raisins blancs peu sucrés, aqueux et pas trop mûrs auront un effet purgatif et diurétique; les raisins rouges et noirs qui contiennent des sels de fer assimilables, seront utilement consommés par les convalescents et les anémiques.

Les « cures de raisin » sont pratiquées dans certaines régions, avec une telle régularité, qu'elles ont nécessité l'ouverture d'établissements spéciaux qui reçoivent à l'époque des vendanges, les mangeurs de raisins venus de toutes les contrées du monde.

C'est ainsi qu'il en existe en France, à Sermaize-sur-Saulx (Marne), à Montreux, en Suisse; à Méran, dans le Tyrol et dans de nombreux vignobles des bords du Rhin.

Un Figuier de 22 siècles. — C'est dans l'ancienne capitale de Ceylan à Annuradhapura qu'on peut voir l'arbre le plus grand et le plus vieux qui soit au monde, un figuier de vingt-deux siècles (*sic*).

Plus de vingt-cinq textes attestent son âge. Planté en l'an 288 avant Jésus-Christ, le vétéran de la végétation du monde est connu sous le nom de *bô sacré*, parce que, dit la légende, il provient d'un rameau cueilli à l'arbre sous lequel jadis avait coutume de se reposer le Bouddha. Aussi, des millions de pèlerins viennent-ils, chaque année, de tous les points de l'Inde, vénérer

les vestiges de l'arbre vingt-deux fois séculaire.

Car le *bô sacré* d'Annuradhapura n'est plus guère qu'une ruine végétale. Ses branches, qui poussent encore de grandes feuilles, en forme de cœur, ont dû être étançonnées et le tronc, entouré d'autels bouddhiques, ne se maintient que par un triple mur en maçonnerie fréquemment consolidé par les prêtres.

NOUVELLES DIVERSES

A la suite du décès de son président, Sir Edwin Saunders, *la S. anglaise des Chrysanthémistes* à nommé, pour le remplacer Sir Albert Kaye Rollik membre du parlement.

Le 4 novembre aura lieu l'exposition des Chrysanthèmes.

Carnet mondain. — Mercredi 8 octobre, à eu lieu, au milieu d'une nombreuse assistance, en l'église de Levallois Perret, le mariage de M. Georges Duval ingénieur agronome, propriétaire des pépinières Ausseur-Sertier, de Lieusaint (S.-et-M.) avec Mlle Jeanne Quéhant.

Nécrologie. — S. M. la Reine *Marie-Henriette* de Belgique est décédée à Spa le 19 septembre à l'âge de 66 ans.

Figure très sympathique à tous, la Reine Marie-Henriette, à qui Levet dédia en 1878 une des plus belles roses qui existent (variété à fleur rouge vif, issue de *Mme Bérard* × *Général Jacqueminot*), était grand amateur de fleurs.

Nous nous rappelons l'avoir vue aux expositions internationales de Gand, admirant avec goût et félicitant avec un charme véritablement royal.

Sa passion pour les fleurs (les Roses, le Muguet et les Myosotis surtout) était très grande, nous disent nos confrères belges, et tous les matins, la Reine disposait elle-même, dans ses appartements, les fleurs que ses jardiniers lui apportaient par brassées ou lui expédiaient de Laeken.

Ce furent les dernières consolations de cette reine, de cette femme de bien, qui a tant souffert et fut si éprouvée dans ses affections de mère et d'épouse.

M. *François Desbois*, né à Angers, est décédé à Anderghem (Belgique) le 14 septembre à l'âge de 75 ans. Ancien chef de culture chez Louis Van Houtte, il était venu terminer sa carrière chez l'éminent orchidophile M. Madoux. C'était un très bon cultivateur d'orchidées, qui a même publié un ouvrage sur les Cypripedium.

M. Henri Duchêne, architecte paysagiste, est décédé à Lorient, âgé de 61 ans.

LUCIEN CHAURÉ.

LES ORCHIDÉES

EPIDENDRUM FRAGRANS. *Syn. Elinealum.* — Cette espèce, assez variable, est largement répandue dans l'Amérique tropicale, depuis les Antilles et l'Amérique centrale jusqu'au sud du Brésil. C'est une des Orchidées exotiques les plus anciennement cultivées en Europe, car on indique qu'elle a fleuri aux jardins botaniques de *Kew*, près Londres, pour la première fois, en 1778.

Cette vieille introduction est bien délaissée aujourd'hui, depuis que l'horticulture orchidéenne possède tant de merveilles. Grâce à son abondante et facile floraison, et surtout à cause du parfum si délicat de ses fleurs, cette Orchidée devrait être admise dans toutes les collections un peu nombreuses où la moindre place dans une serre tempérée lui suffirait.

Ses pseudo-bulbes sont allongés, verts, luisants, hauts de 0 m. 10 et supportent une seule feuille épaisse, coriace, longue de 0 m. 25 et large de 0 m. 03 à 0 m. 04. La hampe florale est courte; elle sort de la feuille à l'extrémité du pseudo-bulbe; elle est composée de 8 à 10 fleurons à divisions blanc verdâtre.

Le labelle, placé sur le haut de la fleur, est dilaté en cornet ouvert, acuminé, de même nuance que les autres parties de la fleur, mais agréablement ligulé de carmin.

L'*Epidendrum fragrans*, introduit primitivement de la Jamaïque, est facile à se procurer; il est peu délicat, vigoureux, se contente de tous les traitements, et il fleurit régulièrement dans nos serres, sans exiger beaucoup de soins, comme il en est de certaines autres espèces d'Orchidées.

PHALÆNOPSIS RIMESTADIANA. — La *Deutsche Gærtner Zeitung* a figuré et décrit, sous ce nouveau nom, un *Phalænopsis* originaire d'une contrée élevée des Philippines, qui nous paraît être simplement une variété à grandes fleurs du *P. amabilis*.

Le *Phalænopsis Rimestadiana* est offert cette année en Allemagne par plusieurs établissements horticoles qui mettent en vente un stock assez considérable de plantes d'une récente importation.

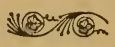
Pendant toute la durée des dernières hostilités aux Philippines, les établissements d'introduction ont dû renoncer à faire collecter et importer en Europe les différentes espèces de *Phalænopsis*, originaires de ces îles. Ces gracieuses Orchidées étaient devenues depuis quelques années assez rares dans nos cultures et les nouvelles importations trouveront maintenant un écoulement facile auprès des Orchidophiles.

Dictionnaire iconographique des orchidées. — La quarante-neuvième livraison de cette intéressante iconographie, qui commence la sixième série de ce *Dictionnaire*, renferme les chromolithographies des Orchidées suivantes :

Cœlogyne lactea, *Cypripedium Ashburtoniæ*, var. *Barteti*, le curieux *Dendrobium Jerdonianum*, les *Epidendrum arachnoglossum*, var. *candidum* et *E. Endresi*, les superbes hybrides de *Lælio-cattleya Highburiensis*, var. *Fournieri*, *L. Lucasiana* et *L. Truffautiana*, *Maxillaria venusta*, le rare *Miltonia Endresi* ou *Odontoglossum Warscewiczi*, les *Ornithidium densum* et *O. fragrans* et le charmant *Restrepia antennifera*.

Ce fascicule renfermait, en outre, la table générale des planches composant les cinq premières séries de cette iconographie et l'ordre dans lequel les 624 chromolithographies parues jusqu'à présent doivent être classées.

O. Ballif.



LES ROSES

G. Nabonnand (*Rosier thé.*)

Cette jolie variété de rosier thé, dont la fleur est représentée par notre chromolithographie, est un gain de Nabonnand l'habile rosiériste du golfe Juan (Alpes-Maritimes) qui l'a déjà mise au commerce vers 1880.

Ce rosier est vigoureux, florifère et remontant ; il convient particulièrement pour la formation des massifs de rosiers nains. Ses fleurs sont de grandeur moyenne, assez pleines et d'un rose tendre nuancé de jaune ; les boutons sont admirables de fraîcheur et la floraison de cette variété est surtout remarquable pendant les mois d'automne.

Princesse de Bassaraba de Bracovan (*thé.*)

Cette seconde variété de rose thé, représentée également sur notre chromolithographie, est une obtention du rosiériste Bernaix, de Lyon, qui date de 1891.

C'est aussi un rosier vigoureux et florifère, utilisé avantageusement pour la formation des massifs et corbeilles. Ses ravissantes fleurs, de grandeur moyenne, sont jaune teinté de rose cuivré et d'un coloris particulier. Elles se développent en quantités pendant une bonne partie de la belle saison, et cela jusqu'à l'approche des fortes gelées d'automne.

Ces deux rosiers thés sont surtout utilisés dans les régions où on jouit d'un climat relativement doux et sont d'excellentes variétés à cultiver au point de vue de la fleur coupée.

O. Ballif.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

Cratægus Korolkowii, *Hoort.*

Syn. C. Mandschurica, *Hort.* ;

C. Schrœderi, *Regel* ; *C. chlorosarca*, *Maxim.*

Bien que cette charmante espèce d'Aubépine, originaire du Turkestan, ait déjà été découverte en 1879, elle n'a été répandue que récemment dans nos parcs et jardins.

C'est un arbuste très ornemental qui n'atteint jamais de grandes dimensions. Son port est nain et compact ; ses rameaux érigés sont d'un vert rougeâtre, recouverts de longues épines et bien garnis de feuilles ovales, finement dentelées, d'un vert clair. Les inflorescences en forme de grappes s'épanouissent au mois de mai et supportent de nombreux fleurons blanc crème, auxquels succèdent les baies ou fruits qui prennent dès l'été une jolie teinte jaune ou rougeâtre.

Cette nouvelle espèce d'Aubépine qui est très rustique, convient particulièrement pour l'ornementation des jardins des pays élevés et froids.

Oudeis.

REPLANTONS MIEUX!

JEL. Eh bien, mon vieux Jean, ne t'es-tu pas préoccupé des plantations que tu as à refaire pour remplacer tes arbres morts, ou ceux qui sont trop défectueux?

JEAN. Mais oui, j'ai selon vos conseils, arraché et amélioré surtout le sol où ont vécu mes arbres?

JEL. A la bonne heure, Jean, améliorer le sol en le fumant, le défonçant et l'amendant, voilà encore ce qui fait gagner du temps. Se borner à replanter, c'est peu, il faut *replanter mieux!*

JEAN. Pour quant à moi, voisin, je veux replanter mieux : défoncer, amender, drainer, fumer, etc... comme je vous l'ai vu faire!

JEL. En disant replanter mieux, je ne parle pas seulement de la façon du sol, ni de la beauté et de la santé des arbres.

JEAN. Que voulez-vous encore de plus, Jel?

JEL. Trois choses très importantes : donner plus d'espace à nos nouveaux arbres, ne planter que des variétés de premier choix, et nous assurer de bons fruits pour toutes les saisons.

JEAN. Plus que vous, j'aurai à distancer ma plantation future ; car, vraiment, mes arbres actuels sont tellement rapprochés qu'ils étouffent.

JEL. Ajoute que tu es forcé de les massacrer par la taille courte, qui n'amène après elle, que des gourmands!

JEAN. C'est vrai, ce que vous dites là : mais l'alignement de nos pyramides, pourrons-nous le conserver, Jel?

JEL. Non, absolument; tes arbres sont tellement au bord des sentiers qu'ils les envahissent; je ne veux plus de cela. Si Dieu nous prête vie, nous compléterons, avec le temps, les nouvelles lignes de pyramides et nous ferons disparaître les vieux arbres, qui auront fait leur temps.

JEAN. Ce sera un renouvellement complet! J'aime cette idée-là, et je profiterai de l'occasion pour me faire une petite collection de poires.

JEL. Petite, je t'approuve ; car, pour moi, je veux à mon tour restreindre la mienne. A quoi bon tous ces fruits médiocres? Ne cultivons que de bonnes variétés et répétons-les autant que l'espace le permet.

JEAN. C'est ce que disait déjà mon vieux père : un bon fruit ne tient pas plus de place qu'un médiocre. Mais, comme vous, j'aimerais, Jel, à pouvoir manger des poires en toute saison. Est-ce possible?

JEL. Certainement; il y a des poires, et de bonnes poires, pour tous les mois de l'année. En juillet, n'avons-nous pas le *Doyenné de juillet* et le *Beurré Giffard?* En août, *la Brandywine* et la *Poire de l'Assomption*; en septembre, le *Bon chrétien Williams* et le *Beurré d'Amanlis?*

JEAN. En octobre et en novembre, j'en connais, Jel, car, je n'en ai que de cette saison : *Louise Bonne d'Avranches*, *Fondante des bois*, *Beurré superfin*, *Lucien Chauré*, *Seigneur d'Espéren*, *Beurré Hardy*.

JEL, Assez, assez, Jean. Ces variétés sont très bonnes et très fertiles, mais pourquoi tant de poires d'octobre? A cette saison, on a des pommes, des prunes, etc.

JEAN. Je vous cite ce que j'ai. En novembre, je mange des *Soldat laboureur*, des *Duchesse d'Angoulême*, des *Napoléon*, des *Beurré Diel*, et puis, c'est tout, mon fruitier est vide.

JEL. Est-il possible? Tu n'as donc pas de *Passe-Colmar*, de *Beurré d'Hardenpont*, de *Nouvelle Fulvie*, de *Beurré Dubuisson*, de *Passe-Crassane*, toutes excellentes poires qui se mangent en décembre et en janvier?

JEAN. Mais, Jel, vous savez que j'ai si peu de place pour des poires d'espalier!

JEL. Parmi ces cinq poires d'hiver, le *Beurré d'Hardenpont* seul exige l'espalier à bonne exposition. Tu n'as donc pas non plus la *Joséphine de Malines*, ni la *Bergamote Espéren*, ni *Olivier de Serres*, ni *Marie Guisse*, ni encore d'autres poires très tardives, des poires de février, qui n'exigent pas non plus l'espalier? Elles se contentent du contre-espalier, du fuseau, du vase ; elles réussiraient même en plein vent dans votre jardin, qui est abrité contre les mauvais vents.

JEAN. Je ne connaissais pas tous ces fruits, Jel, mais novembre ne se passera pas sans que j'en aie planté plusieurs pieds de chaque

JEL. Tu dis que tu n'as guère d'espace pour les poires d'espalier; mais que fait donc cette *Marquise d'Ems* à ton pignon du midi? La première place venue dans ton verger lui suffirait. Coupe-lui les branches et greffe-les en *Bergamote de Pentecôte;* voilà la poire d'hiver par excellence. On la mange après toutes les autres, si ce n'est peut-être la *Fortunée de Raisme*, que je te conseillerai aussi, si tu as un coin de mur au midi ou au levant. Avec ces deux dernières poires, tu arriveras presque aux nouvelles.

JEAN. J'en tiendrai bonne note, Jel, et dès l'automne prochain, mon jardin sera pourvu de tous les fruits que vous venez de me nommer. A mon âge, je n'en jouirai guère, mais nos enfants nous sauront gré d'avoir travaillé pour eux.

JEL. Moi, Jean, j'ai plus de confiance que toi, et j'espère encore pouvoir jouir un jour de mes plantations car j'y mettrai tous mes soins, et profiterai pour mon compte des conseils que je te donne.

JEAN. Il ne s'agit plus maintenant que de trouver un bon épiniériste qui me fournisse bien la variété que je désire et de bons sujets, mais où m'adresser?

JEL. Tiens, voici une liste sur le *Moniteur d'Horticulture*, les maisons sont très bonnes et tu n'as que l'embarras du choix.

M. DACHE.

A QUELLE ÉPOQUE DOIT-ON TAILLER LA VIGNE?

Un de nos abonnés nous écrit :

« La taille de la vigne opérée fin octobre et dans le courant de novembre, c'est-à-dire avant les froids de l'hiver, est-elle préférable à celle qu'on pratique après les froids, en février, mars et quelquefois en avril, comme c'est l'usage en Bourgogne ?

La taille exécutée avant l'hiver en évitant la déperdition de la sève qui a lieu après la taille de printemps n'aurait-elle pas pour effet d'empêcher l'appauvrissement du cep et de maintenir leur vigueur aux vignes en général ?

Dans un compte de 1418-1479, on trouve, pour une vigne sise à Saint-Florentin (Yonne) que les vendanges ont été faites le 13 septembre, que le *taillage* a été opéré les 24 et 25 octobre. Les fosses se faisaient en hiver, le bêchage en mars et le binage en été. Le *taillage* dont nous venons de parler était au complet. Les dates que nous donnons ci-dessus doivent être reculées de onze jours à cause de la réformation du calendrier.

La taille faite avant l'hiver a-t-elle eu une influence sur la précocité de la vendange ?

D'après un dicton bourguignon : Il vaut mieux voir la vigne geler que pleurer? »

Nous ne voyons pas en quoi la taille faite avant l'hiver aurait pu avancer l'époque de la vendange dans le cas cité par notre correspondant. L'année a dû être favorable à la vigne et le soleil a dû se faire sentir, en 1418, un peu plus que cette année ; quant à l'avantage que présente la taille de la vigne avant l'hiver, il nous paraît incontestable. Nous connaissons des vignerons de l'Est et même du Nord-Est qui la pratiquent à cette époque et s'en trouvent bien. D'ailleurs, voici ce que Pierre Joigneaux pensait de cette taille :

« Nous pensons qu'il y a plus d'inconvénients que d'avantages à pratiquer régulièrement la taille tardive sur n'importe quel végétal. Le mieux est de tailler quand la sève est au repos, vers la fin de l'automne et en hiver, pourvu que ce ne soit pas en temps de gelée, et nous ajoutons que toutes les fois qu'il devient nécessaire de supprimer beaucoup de bois, on se trouve bien de pratiquer la suppression de ce bois à deux reprises différentes afin de la rendre moins pénible.

Nous pensons que les fortes suppressions de vieux bois doivent être faites avant l'hiver et qu'il convient d'attendre la fin de l'hiver pour tailler les rameaux de deux ans et à plus forte raison ceux de l'année, surtout quand le bois est très tendre comme l'est celui de la vigne.

Avec les arbres fruitiers des terrains secs qui fournissent peu de bois et dont les tissus sont suffisamment serrés, la taille même des jeunes branches et des rameaux de l'année, vers la fin de l'automne n'a pas d'inconvénient.

OMNIS.

LA FRAISE Mme MESLÉ

Nous avons, dans un de nos précédents numéros, parlé d'une Fraise nouvelle, à gros fruit, non remontante, présentée par M. Meslé, à la S.-N. d'H. de France.

Cette nouveauté, qu'on peut se procurer dans la maison Vilmorin, est donnée comme excessivement productive et très vigoureuse; le fruit, très gros, est conique et très rouge de coloris, la chair rose est ferme, juteuse et sucrée.

Elle proviendrait d'un croisement entre

FRAISE MADAME MESLÉ

la F. *Général Chanzy* et la F. *Dr Morère* et elle aurait l'avantage de s'accommoder de tous les terrains.

Bien qu'elle ne soit pas classée comme remontante, c'est une variété qui a son mérite, en attendant que les remontantes aient fait leurs preuves.

Ne rejetons donc pas nos bons vieux types.

HELCEY.

LES FRUITS
A L'EXPOSITION D'ÉPERNAY

(*Suite.*)

Les mois de septembre et d'octobre voient bon nombre de belles et bonnes poires arriver à maturité, et ayant été tout récemment sollicité par plusieurs de nos lecteurs de donner quelques renseignements complémentaires sur des variétés peu répandues que nous avons signalées au commencement de cette étude, afin de contenter un si légitime désir, nous faisons un pas en arrière et en cet article nous revenons aux poires.

La poire «*Calebasse à la Reine* » a particulièrement attiré l'attention des amateurs, et de tous côtés on me demande : ce fruit que vous avez comblé d'éloges en est-il vraiment digne, et si oui, comment se fait-il que *nous n'en trouvons même pas le nom sur la plupart des catalogues des principaux pépiniéristes?*

C'est que cette fois la lumière nous vient du Nord, et dans le Nord, on sait cela, on n'est commerçant, du moins en horticulture, qu'en de rares occasions, et de ce fait, la « *Calebasse à la Reine* » qui est originaire de cette contrée (environs de Tournai, Belgique) n'a pas été assez vantée, elle s'est répandue énormément dans les jardins et les vergers de la Belgique et des départements du nord de la France, s'imposant par ses remarquables qualités, mais ne s'universalisant pas faute de publicité.

Le mérite finit toujours par percer, et aujourd'hui tout le monde de l'arboriculture s'occupe de ce poirier, et même en haut lieu, puisque le Ministre de l'Agriculture de Belgique vient de confier, à un certain nombre d'agronomes de l'état, la mission de rechercher le ou les moyens d'utiliser industriellement la récolte du poirier « *Calebasse à la Reine* » afin de faire profiter absolument le pays des avantages de sa culture.

Cette intervention est motivée parce qu'on sait maintenant que la plus grande partie de la récolte est achetée par l'étranger et sert à fabriquer un poiré délicieux comparable au vin de Champagne.

La « *Calebasse à la Reine* » est donc une variété intéressante à plus d'un titre, et dans tous les cas c'est un fruit de table incomparable par la finesse et le bon goût de sa chair, la beauté et la grosseur. L'arbre est d'une grande fertilité, mais ne peut être cultivé qu'en plein vent à haute tige greffé sur franc, maturité en septembre.

Une autre poire également remarquée des amateurs est le « *Beurré Dubuisson* », c'est une variété d'un caractère tout différent, la «*Calebasse à la Reine* » est un arbre de verger pour le plein vent, le « *Beurré Dubuisson* » ne peut prospérer qu'à basse tige en forme régulièrement taillée.

Vigoureux, il s'adapte parfaitement au cognassier et forme naturellement d'admirables pyramides et des palmettes irréprochables. Et si les arbres sont bien taillés, bien dirigés, la fertilité est grande et constante.

Le fruit est gros, beau de forme, de qualité hors ligne, comparable à celle tant goûtée de la poire « *Doyenné du Comice* » et ayant sur cette dernière l'avantage de mûrir en plein hiver soit en décembre et janvier.

En cette saison les vraiment bonnes poires sont très rares, et, pour cette raison, très recherchées, c'est pourquoi le « *Beurré Dubuisson* » ne devrait manquer dans aucun jardin, tous ceux qui le cultiveront auront toujours satisfaction complète.

Nous avons dit que le « *Beurré Dubuisson* » fructifiait très bien à l'air libre en pyramides ou en palmettes, mais il réussit on ne peut mieux contre un mur au midi ou au levant, et sans perdre de ses qualités le fruit devient très gros.

Alphonse Dachy.

CHAMPAGNISATION DES CIDRES

Le vrai modèle du cidre champagnisé, c'est le vin de Champagne, nom dit *Le Cidre*.

Il nous faut ajouter que le meilleur secret des Champenois, c'est l'habileté de main de leurs ouvriers. Ce ne sera pas décourager

ceux de nos cidriers qui veulent marcher de l'avant, que de les prévenir que toutes ces cérémonies de bouchage, mise sur pointe, dégorgement et emplissage, sont très véritablement une spécialité de la main-d'œuvre champenoise. Est-ce à dire que Normands, Bretons ou Picards seront incapables d'acquérir cette habileté spéciale? Nous ne le pensons pas, - ni eux non plus! — Mais nous conseillons fortement à tous ceux qui veulent s'engager dans cette voie de faire une visite dans une des caves de la Champagne. Celui qui aura vu et suivi toutes ces opérations sera mille fois plus apte à les effectuer lui-même ou à les conduire. Les meilleures descriptions du monde ne valent pas un quart d'heure d'observation personnelle.

D'abord, pour faire ce civet, nous prenons un lièvre, c'est-à-dire un bon cidre.

La principale opération sera ensuite la clarification. C'est difficile avec du vin : ce l'est bien plus encore avec du cidre. Il faut obtenir autant de limpidité que possible avant la mise en bouteilles, par les soutirages et les collages; mais il ne faut pas se flatter d'arriver à la perfection. La clarification ne peut s'obtenir complète que dans la bouteille même, par la *mise sur pointe* et le *dégorgement*.

C'est sur ce point que nous recevons le plus de questions de la part de ceux qui débutent dans la champagnisation. Il est vrai que c'est la partie la plus difficile du travail.

Nous allons tâcher de décrire au mieux ces opérations.

On entend par *mise sur pointe* le rangement des bouteilles *à l'envers*, le goulot en bas et le fond en haut.

Mais il ne faut pas que la bouteille soit posée du premier coup dans cette position : il faut l'y amener progressivement, en débutant par un angle de 30 degrés pour arriver à l'angle de 45, c'est-à-dire à la verticale.

Pour cela, il faut avoir un pupitre de planches percées comme celles qui servent à faire égoutter les bouteilles. Elles doivent être semblables, avec cette seule différence que les trous doivent être *ovales*, pour la *mise sur pointe*, au lieu d'être ronds comme pour l'égouttage des bouteilles. Cette forme, en effet, permet d'incliner plus ou moins les bouteilles. On appuie les fonds du premier rang sur une surface fixe et on relève lentement l'inclinaison, comme nous l'avons dit, de 30 à 45 degrés.

A quoi peut servir ce traitement? — A faire descendre lentement sur le bouchon tout le dépôt qui se forme dans le liquide.

Pour cela, il ne faut pas que ce dépôt s'attache aux parois inclinées des bouteilles; aussi, pendant tout le temps qu'elles sont conservées dans cette position, — deux ou trois mois pour les vins de Champagne, — il faut qu'elles soient très doucement et très souvent retournées sur elles-mêmes, afin que ce dépôt reste mobile.

Cet autre soin s'appelle le *remuage*.

L'opération qui suit, est de toutes, la plus difficile : c'est le *dégorgement*.

Tout ce dépôt de lie et d'impuretés que plusieurs mois de station sur *pointe* ont fait descendre sur le bouchon, et que des *remuages* précautionneux ont maintenu à l'état mobile, il faut maintenant le jeter hors de la bouteille, sans troubler son contenu et en en perdant le moins possible.

Pour cela, il faut d'abord un petit outillage : un baquet, une pince dite *patte-de-homard* et des bouchons pouvant boucher convenablement, mais sans effort, les bouteilles *opérées*.

Il faut aussi un aide.

Cet aide apporte les bouteilles à l'opérateur avec le plus grand soin et en leur conservant, bien entendu, le goulot en bas.

Le dégorgeur se place au-dessus du baquet, prend des mains de l'aide une bouteille de la main gauche, en faisant porter le fond sur l'avant-bras; il coupe la ficelle qui retient le bouchon avec sa *patte-de-homard* et maintient le bouchon, — qui quelquefois ne demande qu'à partir tout seul — avec l'index de sa main gauche. Si le bouchon n'est pas d'humeur à sauter de lui-même, il le saisit au ras du goulot avec la *patte-de-homard*, lui imprime un mouvement de torsion et l'arrache, le tout sans remuer la bouteille ni changer son inclinaison.

Le bouchon saute dans le baquet, et avec

lui, poussé par la force du gaz enfermé dans la bouteille, le dépôt qui y était fixé

Alors d'un mouvement très rapide du coude gauche, l'opérateur retourne instantanément la bouteille, le goulot en haut. Elle est ensuite bouchée à la main et mise de côté.

Il est facile de s'imaginer par quels déboires un débutant doit passer avant de mener à bien cette opération-là; il faut qu'il s'attende à voir sauter dans son baquet le contenu tout entier de sa bouteille, avant d'avoir eu le temps, — c'est-à-dire le sang-froid et l'adresse, — de la retourner et de la boucher; il faut qu'il s'attende aussi à en recevoir un flot dans la figure; il lui arrivera encore de retourner sa bouteille trop tôt et de voir tout le dépôt patiemment accumulé dans le goulot redescendre dans le liquide et le salir entièrement.

Le pauvre débutant n'a qu'une chose à faire, c'est de ne pas se décourager; ses essais ne seront pas longtemps malheureux, s'ils n'ont pas d'autre cause qu'un manque de hardiesse et de vivacité dans les mouvements.

Mais quelquefois, même lorsqu'il sera devenu fort adroit, des accidents de ce genre pourront encore lui arriver.

Alors, que faire ?

Avant tout, bien observer, bien réfléchir.

Si on met en bouteille du cidre dont la fermentation n'est pas encore assez faite, ou du cidre trop sucré, ce qui est la même chose, que se produit-il? La fermentation de ce restant de sucre s'établit, il se dégage trop de gaz, la poussée de ce gaz sur le bouchon est trop forte, et tout le liquide part dès que le bouchon est ôté.

J. Joint.

DE LA PLANTATION AUTOMNALE DES ARTICHAUTS

En horticulture et en agriculture, comme en toutes choses, le proverbe anglais : *Time is money* (le temps est de l'argent), est toujours vrai, nous dit le *Bulletin de la Société d'Horticulture* de la Haute-Marne. Gagner du temps : tel est le souci de chacun, mais telle doit être, surtout la préoccupation de l'agriculteur et du jardinier. Et, cependant, il s'en faut de beaucoup que tous le comprennent. A suivre toujours les vieux errements, à dédaigner les moyens de culture nouveaux, on en arrive aujourd'hui, avec les difficultés existantes, à une insuffisance de ressources telle qu'il faut souvent chercher des expédients de toute sorte pour joindre les deux bouts.

La question dont je viens aujourd'hui entretenir les lecteurs de ce journal est éminemment une de celles qui viennent le plus donner raison au vieil adage anglais.

Il est d'usage partout, mais surtout dans la région parisienne, de faire coïncider la plantation des artichauts avec l'œilletonnage, et celui-ci a lieu de la fin de mars au 15 mai, quelquefois jusqu'à la fin de ce mois. La plantation des œilletons a donc lieu à la même époque; elle se fait en place, à demeure, et cela à une saison où, abandonnés à la pleine terre, ces plants ont à souffrir des coups de soleil et des hâles qui dessèchent et grillent les feuilles, retardent la reprise et font périr un grand nombre d'œilletons. La conséquence fatale d'une plantation faite dans des conditions aussi peu favorables, c'est d'abord le retard dans l'époque de production qui n'arrive réellement qu'en juin ou juillet de l'année suivante, et une diminution considérable dans la récolte. Que d'espaces vides ne remarque-t-on pas, en effet, dans un carré ou dans un champ planté d'œilletons au printemps! Que de terrain perdu!

Le cultivateur qui s'occupe en grand de cette culture, de même que le jardinier comme aussi le propriétaire amateur peuvent éviter ces inconvénients énormes, et cela sans de grandes dépenses : quelques coffres et leurs châssis, du fumier ou des feuilles ou de la paille, des pots à fleurs; voilà le matériel; quant au moyen, le voici :

Vers la fin de septembre, on détache des pieds-mères d'artichauts *gros vert de Laon* (je cite cette variété qui est la meilleures de

toutes celles cultivées) des œilletons de grosseur moyenne et bien pourvus de talon, que l'on met de suite à l'abri du soleil. On prend des pots d'environ 12 centimètres de diamètre intérieur que l'on remplit de bonne terre franche ou terre à blé, plutôt un peu forte que trop légère. Après avoir nettoyé, épluché les feuilles et le collet, on plante un œilleton par pot, en enterrant simplement la portion inférieure appelée *talon* que l'on appuie bien pour le fixer en terre. La plantation terminée, on arrose séparément et à fond chaque pot, mais en évitant de mouiller les feuilles; puis on place les pots dans un endroit un peu ombragé, par exemple au pied d'un mur au nord. Il conviendra de leur donner un peu d'eau de temps en temps jusqu'à parfaite reprise. A la fin d'octobre, les plants étant suffisamment enracinés, il est temps de les rentrer. On place alors les pots dans des coffres disposés pour les recevoir ; les coffres de maraîchers ayant 120 centimètres de largeur sur 130 de longeur, 90 pots de 12 centimètres intérieur peuvent tenir par coffre rangés en carré ; tandis que 95 pots peuvent tenir sur la même surface, rangés en quinconce. On couvre les coffres de leurs châssis, mais en donnant le plus d'air possible, surtout pendant le jour, et en évitant que les feuilles touchent aux vitres, ce qui pourrait amener leur pourriture.

Lorsque les gelées deviennent sérieuses, il est nécessaire de tenir les châssis baissés et même d'entourer les coffres de fumier, non pas pour chauffer, mais simplement pour protéger les plants des froids trop vifs, et pour cela il n'est pas besoin de fumier chaud. Cela n'empêchera pas de tenir les châssis un peu ouverts pendant les journées douces ou humides, mais il faudra les refermer le soir et les couvrir même de paillassons si le thermomètre allait au-dessous de 4 ou 5 degrés centigrades sous zéro.

A partir du 15 février, on commencera à donner de légers arrosements, et il faudra de plus en plus aérer pour endurcir les plantes et arriver à laisser les châssis complètement ouverts au commencement de mars si la température le permet. A ce moment, les arrosages deviendront de plus en plus nécessaires et on devra mouiller tous les deux jours, sinon tous les jours.

Vers le 20 mars, à moins de gelées exceptionnelles, les plantes sont bonnes à mettre en place, on les dépote avec soin en évitant de briser les racines qui remplissent la motte, puis on les plante dans des trous faits au préalable et auprès desquels on aura disposé de petits tas de bon fumier gras à moitié consommé. Celui-ci est en partie enterré autour de la motte, en partie mis en couverture au pied de chaque pied qui, dès lors, ne demande qu'à pousser vigoureusement et n'a plus de risques à courir. Les pluies printanières se chargeront d'arroser la plantation, ce qui n'empêchera pas de donner pendant les mois suivants de fréquents et copieux arrosages qui activeront la végétation.

A partir du commencement de juillet les plantes montreront leurs premières têtes et, à la fin du même mois, la plantation sera en plein rapport et récompensera largement le cultivateur de ses peines et de ses dépenses.

Dans le midi de la France, où les œilletons n'ont pas à courir les mêmes risques, ces précautions sont moins indispensables ; mais on se trouvera toujours bien de les prendre, ne fût-ce qu'au point de vue du temps gagné pour la récolte.

G. Legros.

LETTRES HORTICOLES

A TRAVERS LES EXPOSITIONS SUBURBAINES

Puisque les choses d'horticulture te tiennent tant au cœur, ma chère Zina, je me fais un plaisir de rompre la monotonie de ton existence au bord de la Manche, où tu t'ennuies et où tu gregrelottes, dis-tu ; mais là, quelques notes, à vol d'oiseau sur les expositions autour de Paris et c'est tout ! je veux bien te distraire, sans me fatiguer, mais te réchauffer c'est hors de mon pouvoir.

Commençons par Bourg-la-Reine (6 septembre), centre horticole par excellence, et qui, tu vas être étonnée, ne possède pas de Société d'horticulture ; aussi les vieux du pays, ceux qui n'acceptent les jeunes et les progrès qu'à leur corps défendant, ont-ils poussé des cris de paon, quand on

leur a parlé d'une exposition à Bourg-la-Reine!

Abomination de la désolation!

Mais, quand le succès a répondu aux efforts de la jeunesse, il fallait alors, ma chère fillette, les entendre s'exclamer :

Jamais je n'aurai cru ! Ah si j'avais su?

Ah c'est curieux comme cela a réussi (*historique*) !

Cela ne donne guerre envie de prendre l'initiative et de marcher en avant.

La municipalité ayant bien fait les choses, la bonne volonté de certains aidant, l'exposition fut très bien réussie, la tente, trop petite, admirablement bien garnie et les massifs aussi.

Nomblot et Millet, que j'ai vus à l'œuvre, ont donné de leur personne, et le succès a été réel!

Sur le terrain bordant la gare mis à la disposition du Comité, Nomblot a dessiné un coquet jardin bien garni, trop même, plus de plantes que de place, et, avec une collection d'Althéas, parsemés de-ci de-là, a orné les milieux de massifs de Cannas, Bouvardias et plantes diverses y compris de jolis *Solanum*, à Billiard et Barré (Prix d'honneur du Ministre de l'agriculture) puis ce sont des plantes et arbustes d'ornement à Croux et fils (hors concours), les Phlox et les Salvias, Cannas, Physalis et Violettes à Millet (hors concours) sans oublier non plus (hors concours) Vilmorin avec des Dalhias, Zinnias etc.

Les Fushsias, les Géraniums, les Dalhias, les Salvias, les Glaïeuls, à Cayeux et Le Clerc (Prix d'honneur du département de la Seine) et naturellement des Œillets et des Roses à Lévêque (G. V.).

Quant à Nomblot (hors concours) il a fait grand et a soutenu l'honneur de la maison Bruneau avec ses Hydrangeas, ses arbres et arbustes à feuilles persistantes, ses arbres fruitiers, et ce qui ne gâte rien, leurs meilleurs produits dont tu te serais régalée, comme les jurés ont fait, d'une énorme corbeille de pêches de toute première qualité à laquelle je suis convaincu, ton ami L. Chauré, qui tenait la plume de secrétaire du jury, a dû faire une forte brèche, puis quantités de plantes de serre, Bégonias, Coleus, Pentstemons, Célosies, etc. à divers et même quelques maigres Clématites faisant peu d'honneur à l'exposant et surtout à ce beau genre de fleurs, un bouche trou, quoi!

Dans l'industrie, je te citerai nos vieilles connaissances, Anfroy, avec ses claies et paillassons (G. V.); Blanquier, dont le besoin de son chauffage se fera bientôt sentir (G. V.); Wiriot, dont la poterie ne démérite pas. (Prix du préfet de la Seine), etc., etc.

Dans un salon, coquettement décoré, était installée une exposition des Beaux-Arts, peintures, sculptures et grès flammés ; puis ce qui peut toucher à l'instruction horticole.

Là, Gravereaux exposait son herbier du genre *rosa* et les plans de la Roseraie de l'Hay; Renaudin, les plans des jardins ouvriers de Sceaux qu'il a établis dans un but philanthropique, moral et hygiénique; approuvons-le; Touret (Prix de l'imprimerie nationale) des plans de jardins, enfin le *Moniteur d'Horticulture*. (H. C.)

Passons et regardons toujours, avec un nouveau plaisir, les Roses, Fleurs d'été, Fruits; Beaumontia; Aroïdées, etc., *œuvres peintes*, par Allouard, Bourgogne, Mlle Charlotte Chantin, etc.

Quand je t'aurai dit que le Grand prix d'honneur du président de la République est échu à Lapierre fils, pour ses arbres et arbustes; le prix d'honneur, du Ministre de l'Instruction publique, y compris le diplôme d'honneur de la S. N. d'H. de France, à l'École professionnelle du Plessis-Piquet, pour ses légumes; je passerai à l'exposition d'Orsay.

LUCIO.

(*A suivre.*)

BIBLIOGRAPHIE

L'Exposition de Hanoï en 1902, tel est le titre d'une brochure de luxe que vient de publier M. J.-L. Brunet, directeur des *Annales Diplomatiques et Coloniales*. Outre le tirage en différentes couleurs des portraits des organisateurs de cette exposition, du plan et des vues des bâtiments de cette grande exhibition, les lecteurs y trouveront la description, le but, la composition des Comités, enfin tout ce qui peut intéresser les commerçants, cultivateurs, industriels qu'on ne saurait trop engager à participer à cette grande manifestation française en Indo-Chine.

La récolte et l'expédition des graines et des plantes vivantes des pays chauds, par D. Bois, professeur à l École coloniale (Leçon faite au Muséum. Cours spécial pour les voyageurs naturalistes) (1 broch., 12 p.).

Notice nécrologique sur M. le professeur Mussat, par D. Bois (1 broch., 9 p.).

Tableau synoptique des principaux genres d'Orchidées cultivées, par D. Bois et J. Gérome (1 broch., 19 p.).

Le Cotoneaster Francheti (nouvelle espèce du Yunnam), par D. Bois (1 broch., 3 p.).

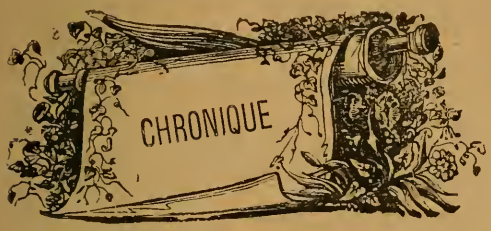
LE MONITEUR

D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Les Récompenses obtenues par l'Horticulture au Concours agricole de Chambéry. Expositions pour 1902. Les Roses nouvelles de 1902. Distinctions honorifiques. A la S. N. d'H. de France. La vente de la treille de Fontainebleau. Le banquet de l'Association nationale de prévoyance et de secours des jardiniers de France : *Lucien Chauré.* — Travaux du mois de novembre : *Jel Chauré.* — Au Congrès pomologique : *Fructu.* — Arbres à caoutchouc : Hevea. Landolphia : *Helcey.* — Les nouveautés : Calla ou Richardia hybrides var. Aurora et Solfatara : *O. Ballif.* — De l'Asperge : Déchaussage et fumure des jeunes pieds : *V. Enfer.* — Badigeonnage des arbres fruitiers en hiver au repos de la sève : *E. Ouvray.* — De la distance à observer entre les végétaux : *E. Bouvet.* — Floraison du Chrysanthème : Influence du soleil sur les coloris : *Rozain-Boucharlat.* — Lettres horticoles : L'Exposition d'Orsay : *Lucio.* — Connaissances utiles : Pour conserver les Pommes : *Omnis.* — Bibliographie. — Petite Poste. — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Landolphia florida. Hevea Brasiliensis.



Au Ministère de l'Agriculture. — *Les Récompenses accordées à l'Horticulture dans les Concours régionaux de* 1902 : Chambéry, le 7 septembre.

Horticulture : Prime d'honneur. Objet d'art et 900 francs à MM. Domanget, François, à Chambéry. Diplôme d'honneur. A l'Institution nationale des Sourds et Muets de Corinthe à Cognin. Médailles de bronze — et 1.000 fr. à M. Perroud, Joseph, à Chambéry, — et 100 fr. à M. Bernard, Anthelme, chef de culture à l'Institution des Sourds et Muets.

Arboriculture : Objet d'art et 100 francs à M. Lamberlin, Pierre, pépiniériste à Aix-les-Bains. Médailles de bronze — et 200 francs à M. Donzel, Philibert, à Aix-les-Bains — et 100 francs à M. Bernard, jardinier-chef de l'asile des Sourds et Muets.

Spécialités : Objet d'art à M. Barle de Foraz, propriétaire à Saint-Pierre d'Albigny, plantation d'arbres fruitiers. Médaille d'argent à M. Gotteland, Claude, propriétaire à Barberaz, création d'une aspergerie.

Produits de l'horticulture, de l'arboriculture et de la culture maraîchère.

Or : MM. Rinchet, Domanget, Vilmorin.

Argent : Grand module : MM. Quay, Mabboux, Charles Molin.

Argent : MM. Ch. Molin, Pétraz, Perroud.

Bronze : MM. Combaz, Pitaval, Achard.

Médaille d'or : La Société horto-agricole de Chambéry, MM. Vilmorin et Cie.

Argent : Grand module, Mme Coureau.

Expositions pour 1902. — *Saint-Maur des Fossés* (Seine), 16 novembre. — Concours de Chrysanthèmes (entre sociétaires) organisé par *l'Amicale horticole de Saint-Maur.*

Nancy. — Du 15 au 17 novembre, exposition générale de Chrysanthèmes, fruits et tous produits de la saison, organisée par la Société d'Horticulture de Nancy.

Constatons avec plaisir qu'une idée que nous avons émise, il y a fort longtemps et qui a déjà été appliquée par plusieurs Sociétés, sera mise en pratique à cette exposition.

« Il ne sera établi aucun concours spécial, le jury pourra ainsi récompenser les lots dans la mesure de leur mérite. »

Paris. — Du 12 au 19 novembre, l'exposition de Chrysanthèmes se tiendra aux serres du Cours la Reine, jusqu'à 6 heures du soir.

Éclairage électrique. — Modifications aux prix d'entrée ; le mercredi 12 et le vendredi 14, entrée 5 francs ; le jeudi 13, entrée 2 francs ; à partir du dimanche 15, entrée 1 franc. Les élèves des pensions et les jardiniers ne seront admis à titre gratuit qu'à partir du dimanche 15.

La XIXe exposition internationale d'oiseaux et d'animaux de basse-cour, organisée par la Société nationale d'aviculture de France, se tiendra à Paris, du 28 novembre au 2 décembre, dans les serres de la Ville, au Cours la Reine.

Distinctions honorifiques. — Ont reçu : la croix de chevalier de l'Ordre de Salomon d'Ethiopie : M. Bley (Gustave), chef du cabinet de M. Mougeot, ministre de l'agriculture ; la croix de 3e classe de l'Ordre de Saint-Stanislas de Russie : M. E. Redont, architecte paysagiste à Reims.

Les Roses nouvelles de 1902 (1)

Chez MM. Soupert et Notting, à Luxembourg (Grand Duché). Hybrides de thé : *Princesse Charles de Ligne*, fleur grande, pleine, pourtour rose *hortense?* centre rose carmin, odorante, issue de *Marquise Litta.* × *Mme Abel Chatenay.* = *Ligne-Arenberg*, pétales pointus, coloris blanc satiné, odorante issue de *Souvenir du Président Carnot* × *Golden Gate.* = *Nelly Briand*, fleur grande, pleine, rose carné argenté, odorante, issue de *Souvenir du Président Carnot* × *Comtesse Dusy.*

Chez M. Pernet-Ducher, rosiériste à Vénissieux (Rhône), Hybr. de thé : *Mme Paul Olivier*, fl. tr. gr. pl. glob. Coloris saumon ombré rose carminé. = *M. Ledé*, fl. tr. gr. pl. en coupe, carminé ombré jaune. = *Sénateur Belle*, fl. tr. gr. glob. pl. carné saumon centre jaune foncé.

A la Société nationale d'horticulture de France. — Nombreuses présentations à la dernière séance ; par M. Paillet, toute une remarquable et nombreuse collection de Dalhias Cactus, parmi lesquels nous avons noté :

Golden Glover, jaune ; *Loyalty*, rouge corail ; *Mss. J. J. Crowe*, jaune extra ; *Progenitor*, rouge carmin, pétales déchiquetés ; *Red Rover*, rouge foncé ; *Zéphir*, carmin ; *Marie-Thérèse Paillet*, blanc lilacé ; *Innovation*, mi rouge et mi-blanc, *Clio*, pourpre marron ; *Leader*, carminé ; *Paul Paillet*, pourpre foncé ; *Starfish*, orangé rougeâtre ; *Laverstock Beauty*, vermillon ; *Cinderella*, rouge pourpré ; *Arachne*, blanc, bordé rouge cramoisi ; *Ms Francis Felle*, blanc.

(1) Descriptions des obtenteurs.

La vente du raisin de la Treille du Roi à FONTAINEBLEAU vient d'avoir lieu en présence de nombreux amateurs et marchands.

Le froid du printemps et les mauvais temps de l'été ont nui dans toute la région au développement et à la maturité du raisin, et, cependant, si la quantité de grappes a été moindre au château, la qualité y est supérieure à celle des environs.

Les 19.880 grappes, au lieu de 26.000 en 1901, divisées en 96 lots de 25 kilos environ chacun, estimés 2.485 kilos, ont produit une somme de 3.483 francs, ce qui fait ressortir le prix du kilo à 1 fr. 29 en moyenne.

Le lot le plus cher a été payé 130 francs ; le moins cher 13 francs.

Ainsi que nous l'avons annoncé, le Banquet annuel de *l'Association nationale de prévoyance et de secours des Jardiniers de France* a eu lieu, le 19 octobre, sous la présidence de M. L. Vassillière, le sympathique Directeur de l'Agriculture remplaçant le Ministre de l'Agriculture empêché, et qui voulant néanmoins prouver tout l'intérêt qu'il porte à cette Association, avait délégué M. Mougeot fils.

Nombre de personnalités avaient tenu à donner un témoignage de leur sympathie à cette œuvre, présidée par un homme de grand dévoûment M. Vacherot, jardinier chef à la Ville de Paris. Nous avons rencontré là, MM. Alb. Truffaut, A. Châtenay ; les maires et les présidents des Sociétés d'horticulture de Neuilly, de Boulogne, etc.

Discours, toasts, remise de Mérite agricole à MM. Salmon, et Blondeau, ainsi que des médailles agricoles, rien n'a manqué à cette fête familiale qui réunissait près de 200 convives.

Nous reviendrons en détail sur le but de cette Société, où la politique et même... le jardinage sont exclus pour ne faire place qu'à la Mutualité, c'est-à-dire à la prévoyance, car les sociétaires moyennant une cotisation modeste, reçoivent une indemnité journalière en cas de maladie et, sur leurs vieux jours, une pension qui n'est pas inférieure à 120 francs.

Nous quittons à regret, cette jolie fête, en plein bal, animé par un essaim de jolis minois qui nous ont fait rêver de « Mutualité ! »

LUCIEN CHAURÉ.

TRAVAUX DU MOIS DE NOVEMBRE

JARDIN D'AGRÉMENT

A l'heure où nous écrivons, le premier coup de froid qui sème la mort dans les jardins n'a pas encore frappé mais, néanmoins, précautionnons-nous. Pour la fin du mois d'octobre, toutes les plantes qu'on veut conserver doivent être rentrées sous abri.

Puis, quand la gelée aura détruit les tiges des plantes tuberculeuses, on les coupera et on attendra un jour bien sec pour arracher les ognons, rhizomes et tubercules, les faire ressuyer et les rentrer.

On fera alors au jardin sa toilette d'hiver; on bêchera les massifs pour leur donner bonne figure, pour enfouir les herbes et les feuilles et ensuite ameublir la terre, ce qui lui permettra de profiter avec avantage des influences atmosphériques.

Ramasser les feuilles au fur et à mesure de leur chute et les mettre en tas, à l'abri si possible, ou, en tous cas, les couvrir avec des planches inclinées pour les préserver de l'humidité, si on ne veut pas en faire du fumier; ne pas les brûler, car on peut toujours les employer pour couches, litière ou engrais.

Tenir les gazons propres, les débarrasser des feuilles qui tomberont dessus car elles étoufferaient l'herbe qui serait dessous; enlever les mousses, les mauvaises herbes; les terreauter, etc.

Nettoyer les tonnelles, treillages, etc., des tiges des plantes grimpantes.

Ne pas ramasser en tas le gravier ou le sable des allées, ce qui est très vilain, à moins que la propriété soit inhabitée et le jardin abandonné.

Entourer les coffres et bâches de fumier, de feuilles, ou au besoin de terre, pour garantir les plantes du froid, lever les châssis, autant qu'on le pourra, pour raffermir les plantes qui s'étioleraient si elles étaient privées d'air.

Continuer la plantation des ognons à fleurs, griffes et pattes d'anémones et de renoncules.

Quelques semis, mais risqués, peuvent encore se faire le long d'un mur à exposition du midi, mais il faut se munir d'abris, de paillassons, etc., pour les couvrir en cas de danger, aussi vaut-il mieux ne plus en tenter et les faire sur couche, sous châssis : c'est plus sûr.

On continuera le repiquage, soit sur couche, soit en pot, des semis de printemps, d'automne ou d'été, des plantes bisannuelles ou vivaces qui doivent fleurir l'année prochaine.

Finir de diviser les plantes vivaces et empoter les giroflées.

On préparera les trous pour la plantation au printemps des arbustes à feuilles persistantes; quant à ceux à feuilles caduques, on peut la commencer dès maintenant, comme aussi celle des rosiers, mais sans se presser et en les effeuillant car ils sont encore pleins de sève; on taillera les plus grandes branches et on les arrosera copieusement à la plantation; en général, mieux vaut arroser que fouler la terre au pied.

On récoltera les graines des Rosiers avant que les oiseaux en aient fait leurs délices.

On continuera la greffe en fente sur racines en abritant sous châssis.

Ramasser, habiller, praliner et enjauger les églantiers.

Empoter ceux destinés au forçage en serre après avoir été taillés et nettoyés des pieds à la tête.

Novembre est le mois des Chrysanthèmes, il n'y a plus grand'chose à leur faire, si ce n'est les admirer en récompense des soins qu'on leur a donnés; les uns fleurissent en plein air, les autres dans les appartements ou en serre. Tous ont leurs charmes, les petits comme les gros, et nous ne serions pas étonnés de voir, cette année, qu'il y a une tendance à délaisser l'énorme fleur pour se porter vers la bonne moyenne : tant mieux! Aussitôt qu'ils montrent leurs boutons, supprimer les arrosages aux engrais chimiques et les préserver de l'humidité.

C'est le mois des expositions privées, comme celles des Sociétés d'horticulture; publiques, comme celles des jardins botaniques de province et du Jardin des Plantes de Paris. Aussi les amateurs auront-ils de quoi faire leur choix.

JARDIN FRUITIER

Continuer à nettoyer et à tailler les arbres, retirer les loques à ceux qui sont palissés et les brûler pour détruire les insectes ; un peu avant les premiers froids mettre des chiffons de laine sur les fuseaux et les quenouilles, les insectes s'y réfugieront et en les brûlant on en détruira ainsi un grand nombre.

Continuer les défoncements et les fosses pour les plantations qui commencent, surtout en terres légères. Si on peut choisir son terrain, on donnera la préférence, pour la plantation des fruits à noyaux aux sols légers, siliceux et calcaires, et, pour les fruits à pépins on plantera en bonne terre substantielle profonde, à bon sous-sol.

Eviter surtout d'enterrer profond, aussi à fleur de terre que possible et toujours au-dessous de la greffe, les racines profitant davantage de l'action bienfaisante de la chaleur, de la lumière, de l'eau et des engrais.

Qu'on le sache bien, les racines sauront toujours s'enfoncer suffisamment en terre pour puiser leur nourriture et s'y maintenir, Qu'on prenne comme exemple les chênes de nos forêts, issus d'un simple gland tombé, recouvert de feuilles, ayant germé et dont les racines ont su s'enfoncer suffisamment pour offrir de grandes difficultés lorsqu'on veut arracher le Roi de nos forêts, une centaine d'années après.

En Normandie, certaines plantations d'arbres à fruits à cidre se font en posant l'arbre sur le sol et en rapportant de la terre en butte au pied, on tuteure, et l'arbre pousse admirablement.

Praliner et habiller les arbres avant de planter, couper très net, à la serpe, les racines écrasées ou cassées en ayant soin de faire la coupe en dessous pour qu'elle repose bien à plat sur la terre, et bien étaler les racines. S'il ne fait pas trop froid et si on ne plante par trop tard, arroser pour bien faire descendre la terre entre les racines, mais ne pas fouler au pied ; mettre dessus une couche de fumier.

Supprimer au figuier, au-dessus des branches de remplacement, toutes les branches inutiles ou ayant produit, puis on les couchera quinze jours ou trois semaines après, au plus tard fin du mois, alors que les plaies seront cicatrisées ; on fait une fosse au pied de l'arbuste, on l'incline et on recouvre le tout d'environ 20 à 25 cent. de terre (ceci pour le climat de Paris). Ne pas négliger, lorsqu'on fera des plantations, en plein champ, de figuiers destinés à être couchés, d'incliner le sujet du côté où il devra être couché.

Soigner le fruitier, car presque tous les derniers fruits seront cueillis y compris les nèfles sur lesquelles on peut laisser passer un coup de gelée pour les habituer... les pôvres..., à finir comme les poètes et..., nous autres publicistes... sur la paille !

JARDIN POTAGER

Fini, pour les semis de plein air : encore quelques Mâches, quelques Epinards, et c'est tout.

Quant aux Pois *Michaux*, il en rate plus qu'il n'en pousse, mieux vaut semer les pois sous châssis et les repiquer pour primeur.

On repique sous cloche les semis de Salades, au fur et à mesure.

C'est le moment de s'occuper des légumes de conserve pour l'hiver. On arrachera les Carottes, Radis noirs, Céleris rave, Navets, Betteraves ; on les laisse un peu ressuyer et on les rentre dans un cellier ou en cave, à l'abri de la gelée, dans des couches de sable aussi sec que possible.

On butte les Artichauts ; on les couvre de litière ; on enterre les Céleris rave qu'on n'aura pas arrachés, on coupe les tiges des Asperges et on leur donne une bonne fumure.

Si les Tomates n'ont pas achevé leur maturité, on arrachera les pieds, on les rentrera en serre en les étalant sur de la paille où les pommes achèveront leur maturité.

Coucher les Choux en inclinant la tête au nord.

SERRES

ORANGERIE — CONSERVATOIRE

Surveiller les plantes, qui doivent être toutes rentrées, retirer toutes les feuilles

mortes, modérer les arrosages, et tourner les pots de temps à autre pour que chaque face bénéficie de la lumière.

Ne pas trop arroser les Camellias pour ne ne pas faire avorter les boutons.

Jel CHAURÉ.

AU CONGRÈS POMOLOGIQUE

La 43e session de la Société pomologique de France s'est tenue le 29 septembre dernier dans le cadre admirable que la ville de Pau offre aux touristes.

Aussi les pomologues accouraient-ils de tous les points de la France, remplis d'ardeur pour travailler... et pour excursionner.

Mais on n'a pas laissé les congressistes s'échapper vers les Pyrénées sans leur avoir demandé une bonne somme de travail.

Et, après avoir passé consciencieusement en revue les nombreux fruits actuellement à l'étude, après avoir pesé et discuté leurs mérites, les membres du Congrès ont adopté les variétés suivantes :

FRAISIER A GROS FRUITS REMONTANT

Saint-Antoine de Padoue.

FRAISIERS A GROS FRUITS NON REMONTANTS

Gloire de Lyon,
Mgr Fournier,
Noble (Laxton),
Royal Sovereign,
Sabreur.

NOISETIER

Louis Berger ou *Bergeri.*

PÊCHER

La France.

POIRIERS

Beurré Vauban,
Mme Ballet,
Mme du Puis.

POMMIER

Teint frais.

RAISIN

Gamay de Juillet.

Cette variété, répandue il y a quelques années par l'établissement Baltet frères, de Troyes, et que l'on peut considérer comme le plus précoce de tous les raisins; dans l'Ouest et le Nord de la France, là où les autres vignes ne parviennent pas à mûrir, il arriva au contraire à parfaite maturité ; nous sommes heureux de voir adopter par le Congrès cette précieuse variété qui recule vers le Nord la limite de la culture de la vigne.

Mais d'autres fruits n'ont pas trouvé grâce devant l'aréopage et ont été rayés; voici la liste de proscription :

FRAISIER A GROS FRUITS REMONTANT

Orégon.

FRAISIERS A GROS FRUITS NON REMONTANTS

Helvétia,
Louis Vilmorin,
Victoria.

POIRIERS

Barillet-Deschamps,
Beurré Kirtland,
Charles de Ghélin,
Doyenné Cusin,
Ellis (c'est dommage, elle est si bonne !),
Mme Charles Gilbert,
Triomphe de Touraine.

POMMIER

Chaux.

Puis on adopta, pour la classification générale des fruits, de constituer une liste unique et par ordre alphabétique.

Le catalogue ainsi établi paraîtra en 1904.

Le nom de la variété sera suivi de l'indication de la catégorie dans laquelle elle aura été classée, savoir :

Fruits de table,

Fruits de marché (qui comprendront les fruits locaux,

Fruits à cuire,

Fruits d'apparat.

Tous les membres de la Société pomologique de France sont invités à indiquer la catégorie dans laquelle ils classent chaque variété.

M. Nomblot a demandé, de plus, qu'il soit établi une liste par ordre de maturité avec l'indication de la forme correspondant le mieux aux dispositions naturelles de l'arbre.

LANDOLPHIA FLORIDA

Puis, ayant bien travaillé, chacun s'en fut, qui à Gavarnie, qui à Biarritz, qui à Saint-Sébastien, — après s'être donné rendez-vous pour l'année prochaine à Clermont-Ferrand.

FRUCTU.

ARBRES A CAOUTCHOUC

Les *Hevea*, de la famille des Euphorbiacées, sont de grands arbres atteignant, dans leur pays d'origine, jusqu'à 25 mètres de hauteur.

Il en est plusieurs espèces qui vivent à l'état sauvage dans les forêts humides du nord de la Guyane, tel le *Hevea Guianensis* et du Brésil comme le *H. Brasiliensis*.

On les désigne aussi sous le nom de *Siphonia elastica*.

Leurs fleurs, blanc verdâtre, sont insignifiantes et leurs graines, qui viennent en capsules, ont quelque analogie avec celles du Ricin, le bois, qui est très blanc et dont le grain est peu serré n'est employé à aucun usage utile.

Dans nos colonies de la Guyane on n'en tire pas tout le parti qu'on devrait, tandis que, dans le Para, il s'en fait de grandes cultures, car cet arbre produit abondamment un suc laiteux, qui n'est autre que le caoutchouc du commerce.

La récolte en est facile.

On fait une incision longitudinale à l'arbre, on y fixe en dessous une calebasse, le suc blanc s'écoule dans ce récipient et au contact de l'air, il se coagule; on fait alors chauffer ces calebasses pour le durcir et il prend alors la teinte brune et noire sous laquelle il est livré aux trafiquants; on peut aussi le traiter par une solution d'alun.

Dans nos serres sa culture n'offre aucun intérêt, si ce n'est dans les jardins botaniques comme instruction.

On s'occupe en ce moment de l'acclimater dans différentes de nos colonies où il serait un arbre d'un bon rapport.

Un autre arbuste, grimpant celui-là, et des mêmes régions chaudes, produit aussi du caoutchoue. On le rencontre dans le sud de l'Afrique, à Madagascar, etc... c'est le *Landolphia* de la famille des Apocynacées.

Il donne de grandes fleurs, en forme de coupe, d'un blanc jaunâtre, odorantes, avec fruit assez gros.

Plante de serre chaude, se cultivant en terre légère, fibreuse, bien drainée, comme les Hévés, c'est aussi une plante d'instruction ou de commerce pour expédier aux Colonies.

La variété la plus répandue est le *L. florida*, (L. florifère), il existe aussi d'autres

HEVEA BRASILIENSIS (Vilmorin)

variétés telles que les *L. ovariensis*, *Watsoniana*, *Kirkii*, etc.

HELCEY.

LES NOUVEAUTÉS

CALLA *ou* RICHARDIA HYBRIDES *var.* AURORA *et* SOLFATARA.

Ces deux nouveaux hybrides de *Calla* ont fait simultanément, cette année, leur apparition en Allemagne. Le premier gain nommé *aurora* a été obtenu dans les cultures du savant botaniste Max Leichtlin de Baden-Baden, en fécondant le *Calla Elliottiana* par le *C. Adlami*. Le second hybride annoncé sous le nom de *solfatara* est le produit de la fécondation inverse entre le *C. Adlami* et le *C. Elliottiana*, opérée par M. G. Bornemann horticulteur à Blakenbourg dans l'Hary.

Comparés entre eux, les semis issus de ces deux fécondations ne diffèrent guère les uns des autres et n'ont montré aucun signe particulier qui aurait permis de les distinguer lors de leur floraison.

Le *Calla Adlami*, originaire de l'Afrique australe est une vigoureuse plante bulbeuse, à tiges caduques, que l'on cultive comme les Glaïeuls en pleine terre et à l'air libre pendant la belle saison. Il développe pendant l'été des grandes fleurs dont le coloris de la spathe est d'un blanc crème passant au jaune soufre avec une teinte noirâtre à sa base.

L'origine du *Calla Elliottiana* est incertaine. Nous avons publié une belle chromolithographie de cette espèce dans le *Moniteur d'Horticulture* du 10 mai 1896, qui développe une superbe fleur d'un jaune foncé, mais qui doit être cultivée en serre tempérée.

Les fleurs de ces métis présentent un coloris jaune soufre avec une teinte noirâtre à la base, puis leurs feuilles sont parsemées de petites macules blanches.

Ces nouveaux hybrides sont vigoureux et rustiques pendant la belle saison. Leur culture est analogue à celle des Glaïeuls. En livrant au printemps à la pleine terre leurs tubercules, ils fleurissent en plein air au mois de juillet, tandis que, si on veut les cultiver en pot, on peut les mettre en végétation dans une serre tempérée dès le mois de janvier pour les faire fleurir vers le mois d'avril.

Les *Calla aurora* et *solfatara* sont des métis à feuillage caduc, formant à la base de leurs tiges un tubercule. On doit maintenir ces derniers pendant quelques mois à l'état de repos, dans un endroit sec et à l'abri du gel, après la chute des feuilles qui commencent à se dessécher quelques semaines après que leur floraison est terminée.

D'après la phototypie de ces nouveaux gains publiée dans un des derniers numéros de la *Deutsche Gaertner Zeitung* qui a annoncé ces obtentions, leurs fleurs ainsi que leurs grandes feuilles nous paraissent remarquables et très décoratives.

Grâce à leur facilité de culture, il est probable que lorsque ces nouveautés seront mieux connues et répandues dans les cultures, elles seront utilisées avantageusement au point de vue décoratif par les horticulteurs fleuristes.

O. Ballif.

DE L'ASPERGE

DÉCHAUSSAGE ET FUMURE DES JEUNES PIEDS

Tous les lecteurs du *Moniteur d'Horticulture* savent que ce n'est qu'à partir du printemps de la quatrième année de plantation que peut commencer la série ininterrompue de récolte des asperges. Cette récolte ne cessera que par suite de l'épuisement des griffes qui, si elles sont bien soignées, produiront, une quinzaine d'années, quelquefois plus, lorsque le terrain leur est favorable.

L'obtention des belles asperges blanches, à pointe rose, s'obtient en accumulant, au moment du développement des turions, soit isolément, sur chaque touffe, soit en lignes continues, formant billon, une hauteur de 25 à 30 centimètres de terre, bien meuble ou rendue telle par l'adjonction de sable.

A l'automne, on coupe les tiges dès qu'elles sont devenues jaunes à environ 0,30 centimètres au-dessus du sol ou seulement à une hauteur de 5 à 8 centimètres au-dessus des buttes ou des ados. On approprie, au préalable, le sol de la plantation afin de pouvoir y déposer la fumure que l'on peut épandre sur les ados, avec la terre desquels elle se trouvera mélangée, lorsqu'un peu plus tard, lors du déchaussage des griffes on les reforme entre les lignes d'asperges; ou bien encore: déchausser les griffes en reformant les ados primitifs avec la terre qui a servi au buttage printanier. Ce travail, qui s'exécute le plus souvent à la houe, dans les environs de Paris du moins, doit être fait de telle façon que le collet des griffes ne soit plus recouvert que de 0,08 à 0,10 centimètres de terre, bien meuble. Ce premier travail terminé, la fumure étendue également sur les ados et dans les fonds, on l'incorpore ensuite au sol en labourant, très profondément les ados et, au contraire, très superficiellement les fonds; et même par crainte de blesser les racines, ces derniers seraient laissés intacts jusqu'au printemps, où en mars, avant le buttage, on enlèverait les grandes pailles et détritus qui, par leur présence, nuiraient, par la suite, au bon développement des turions.

A la cinquième année et pendant les suivantes, la plantation étant en plein rapport, on répétera les soins indiqués pour la précédente.

L'asperge est une plante vorace à laquelle il ne faut pas, si on veut obtenir de beaux et abondants produits, marchander les fortes fumures, riches en humus. C'est ce qui explique pourquoi on incorpore parfois jusqu'à un mètre cube de fumier à l'are, lors du défoncement de la couche arable. Les engrais qui leur conviennent le mieux sont : Les fumiers de cheval et de mouton consommés, les gadoues faites lorsqu'elles ont été expurgées de tout corps étranger, tessons, etc.; qui les encombrent.

Le mélange, par parties égales de fumier de vache et de cheval décomposés ensemble, sont excellents pour les sols chauds et sablonneux. Le fumier de vache seul ne convient qu'aux terrains brûlants en côte à sous-sol peu profond.

A ces engrais, de nature organique, on peut ajouter, à partir de la troisième ou quatrième année de plantation, d'après M. Grandeau, environ 500 kilogrammes de superphosphate, dosant 15/16 % d'acide phosphorique soluble et 200 kilogrammes

de chlorure de potassium, comme éléments complémentaires d'une bonne fumure ; on les incorpore au sol par un binage, soit à l'automne, ou à la fin de l'hiver.

Au printemps, dès que les turions commencent à pointer, on peut semer à la volée, et l'enfouir de suite, par un bêchage ou un retournage léger, 250 kilogrammes de nitrate de soude. Si, malgré cet apport, la végétation restait faible, on pourrait renouveler cette fumure, sans inconvénient, un mois après.

M. Wagner, tout en indiquant les mêmes doses de superphosphate et de chlorure de potassium recommande, comme source d'azote, l'emploi de fumiers consommés, qui fournissent au sol un humus abondant, en présence duquel les engrais chimiques sont susceptibles de produire leur maximum d'effets utiles.

Nous recommanderons donc instamment l'emploi d'abondantes fumures pendant les huit ou dix premières années durant lesquelles les aspergeries donnent, sinon leurs plus nombreux mais, tout au moins, leurs plus beaux produits. C'est une avance faite au sol qui sera rendue, avec usure, si les soins culturaux, complets et bien suivis, ne leur sont pas marchandés.

V. Enfer.

BADIGEONNAGE DES ARBRES FRUITIERS

EN HIVER AU REPOS DE LA SÈVE.

Il y a une hygiène végétale comme il y a une hygiène animale, parce que les arbres sont des êtres vivants, qui, comme nous, ont besoin d'air et de lumière, et surtout de propreté.

Il faudrait faire, tous les ans la toilette des arbres ; elle consiste à enlever le bois mort, à faire disparaître toute branche inutile qui fait confusion, mais surtout à les débarrasser des mousses qui les couvrent, de tous les parasites végétaux et animaux qui vivent à leurs dépens.

Enfin, l'arbre ne respire pas seulement par ses feuilles, mais aussi par ses écorces. L'écorce étant la peau des végétaux, est, de plus, chez eux le siège d'une abondante transpiration. Mais, pour que ce phénomène indispensable à leur santé, s'accomplisse, il faut que l'écorce soit saine et vive.

On obtient tous ces heureux résultats avec un badigeonnage à la chaux ou au sulfate de fer, en hiver, au repos de la sève, c'est-à-dire, maintenant sans plus tarder.

Les deux matières qui font une solution parfaite, sont donc la chaux et le sulfate de fer : *l'une ou l'autre, mais jamais les deux réunies*, comme, malheureusement, un bon nombre le font, d'après le conseil donné par beaucoup d'auteurs et de praticiens. Voici pourquoi : la Chimie nous enseigne qu'*un acide* et *une base*, mis en contact, donnent un *sel neutre*, c'est-à-dire sans vertu. Ainsi, si nous associons l'acide sulfurique à la chaux qui est une base, nous aurons du sulfate de chaux (plâtre) qui n'a aucune valeur antiseptique. Si le mélange se fait avec de la soude, vous aurez du sulfate de soude (sel neutre).

Si maintenant vous associez la chaux avec le sulfate de fer, sous prétexte d'augmenter l'action corrosive de votre solution vous obtenez un précipité qui, au contact de l'air, se transforme en *sesquioxyde de fer*, couleur rouge-orange, qu'on appelle *sanguine des peintres* et qui n'a aucune vertu insecticide.

Le *sublimé corrosif* lui-même uni à la chaux, perd son énergie caustique, vous avez du chlorure de chaux.

Comme conclusion, employons *seuls*, *sans association* la chaux : 8 à 10 kilogrammes, le sulfate de fer : 8 à 10 kilogrammes, l'acide sulfurique : 6 litres, pour 100 litres d'eau.

On répugne à employer l'acide sulfurique en badigeonnage, je le comprends, car il faut procéder avec beaucoup de précaution pour ne pas se brûler, mais la solution a un effet si merveilleux, au point de vue de la propreté et de l'antiseptie et sans aucun danger pour le bois, l'écorce et les boutons, qu'il est regrettable qu'on ne s'en serve pas plus souvent. En tout cas, associez-le au sulfate de fer, selon la formule suivante : acide sulfurique, 2 litres ; sulfate de fer

8 kilogrammes et 100 litres d'eau, le tout bien brassé et bien dissous, et vous ferez un mélange parasiticide de premier ordre.

E. Ouvray.

Nous avons tenu à publier cette note de M. l'abbé Ouvray, car elle est en concordance avec la théorie que nous avons toujours soutenue et qu'à le premier émise ici notre savant collaborateur, M. le Dr Coutant (1), à savoir que, si le mélange de la chaux et du cuivre produit un très bon *antiparasite*, il en est tout autre de la réunion de la chaux et du sulfate de fer qui donne un produit inerte et par conséquent d'aucune utilité.

N. d. l. R.

DE LA DISTANCE A OBSERVER

ENTRE VÉGÉTAUX

Dans nombre de contrées où règne la plus déplorable ignorance des théories rationnelles de la culture, on a l'habitude de semer fort épais et de planter très rapproché, se figurant obtenir de la sorte beaucoup plus de produits.

A la vérité, on aurait tort de laisser, entre chaque arbre ou chaque plante, une distance exagérée ; ce serait perdre de la terre inutilement. Mais l'excès contraire ne vaut pas mieux, ainsi que nous avons eu plusieurs fois l'occasion de le constater. Supposons, par exemple, des arbres tels que les poiriers, pommiers, pruniers, plantés à 2 mètres en tous sens ou même seulement en ligne droite ; pendant les premières années, le résultat pourra être passable, ou très satisfaisant, mais bientôt, les branches de chaque arbre se rejoignent, puis s'entre-croisent, et la lumière est interceptée ; or, sans lumière, point de fructification ; celle-ci finit par ne plus avoir lieu qu'à l'extrémité supérieure du massif, la seule qui reçoive l'insolation. D'un autre côté, les végétaux que l'on cherche à cultiver à l'ombre de ces arbres restent en général faibles, étiolés, et partant improductifs. Les plantes potagères, tels que les pois, les haricots, semés trop près à près, par exemple à quatre rangs par planche d'un mètre et à 5 centimètres de distance sur chaque rang, s'ombragent, s'étouffent mutuellement et produisent peu. Il en est de même des fraisiers, surtout en planches rapprochées. Ajoutons que la fraîcheur qui résulte de cet état de choses donne beaucoup de prise aux ravages des limaces et des escargots, qui se multiplient tout à leur aise à l'ombre de ces *fourrages*.

Si quelques végétaux paraissent supporter mieux l'ombrage, ils n'y donnent que des produits de mauvaise qualité : c'est là une des causes de la verdeur et de l'acidité des vins de Seine-et-Oise où on cultive les ceps très rapprochés. Certaines variétés de groseilliers fructifient, il est vrai, assez abondamment, rapprochées ou ombragées par des arbres plus ou moins élevés, mais le fruit en est presque immangeable par son acidité ; il n'est utilisable qu'en confitures.

Et dire que c'est dans les contrées les plus nébuleuses de la France que nous avons trouvé le plus enraciné ce préjugé des cultures rapprochées ; sur nos côtes de Bretagne et de Normandie, on se comporte comme si on redoutait l'influence du soleil, à laquelle on va jusqu'à imputer certains accidents dus en réalité à des invasions cryptogamiques (botrytis, peronospora, blanc des racines, etc.).

Il importe de savoir qu'au contraire la lumière solaire, indispensable à la santé de presque tous les animaux, est aussi d'une utilité majeure pour tous les produits de nos cultures ; sans insolation, point de vigueur dans les tissus végétaux, point de sucre dans les fruits ; il n'y a d'exception que pour un très petit nombre de plantes cultivées pour leurs feuilles, comme les salades, encore la plupart d'entre celles-ci ne doivent-elles être soumises à l'étiolement qu'après avoir acquis un développement préalable en pleine lumière.

Il faut donc, en dernière analyse, mettre en pratique, dans ce cas comme dans tant d'autres, la devise *in medio stat virtus*. Tout en évitant de perdre du terrain, il convient toutefois de laisser, entre chaque sujet, une distance proportionnée au développement

(1) *Moniteur d'Horticulture* du 10 mars 1897.

qu'il doit acquérir, mais suffisante pour laisser passer la lumière en quantité d'autant plus notable que le climat sous lequel on opère est plus nébuleux. Il ne faudrait donc pas se baser trop exactement sur les proportions indiquées sous le climat de Paris. Prenant pour exemple les légumineuses et les fraisiers qu'on y plante généralement à 0 m. 50 en tous sens, dans le midi de la France, on pourrait se contenter de 0 m. 40, tandis que sur les côtes de Bretagne et de Normandie, ainsi qu'en Flandre et en Hollande, une distance de 0 m. 60 n'est pas excessive.

Pour ce qui est des arbres fruitiers atteignant un développement considérable, on peut y dépasser de 2 mètres environ la distance recommandée pour Paris, soit 11 à 12 mètres. Ici nous avons en vue des domaines d'une étendue notable, quant aux petits jardins appartenant à ces régions fraîches et nébuleuses, on devra toujours y être sobre de grands arbres, et y préférer les formes basses, telles que les poiriers et les pommiers en cordons, les pruniers, abricotiers, pêchers, etc., en palmettes ne dépassant pas 2 mètres de hauteur, et se développant plutôt en longueur; inutile de rappeler ici les moyens de les assujettir qui sont bien connus; la distance à observer n'a, dans ce dernier cas, rien de fixe; elle doit seulement être plutôt forte que faible et se calculer d'après le développement que doit prendre la palmette ou le cordon. Ces formes, outre l'avantage de laisser libre accès à la lumière, ont aussi celui de ne pas donner trop de prise au vent, parfois très violent, sur les bords de la Manche et de la mer du Nord.

En résumé, on ne doit pas oublier dans ces régions une devise courte mais très significative qu'un agronome a fait dire aux végétaux cultivés :

Eloigne-toi de moi, je rapporterai pour toi.

E. Bouvet.

PETITE POSTE

N° 8.509. — M. de G à N. La plante à caoutchouc dont vous nous parlez est l'*Hevea* (voyez la description, f° 236).

FLORAISON DU CHRYSANTHÈME

Influence du soleil sur les coloris

Les praticiens ont remarqué le rôle de la lumière du soleil sur les coloris d'un grand nombre de genres, tantôt en bien tantôt en mal.

Le Chrysanthème à floraison précoce est un de ceux dont les teintes résistent le moins à l'action des rayons solaires. La floraison qui s'effectue avant le mois d'octobre est particulièrement éprouvée sous notre climat si l'on n'a pas le soin de dédéployer un léger abri pendant le passage du soleil chaud; et, malgré un abri, il arrive parfois que l'atmosphère par trop sèche se met aussi de la partie.

La floraison normale des chrysanthèmes d'automne est moins éprouvée; néanmoins il y a des journées où l'abri est nécessaire si on veut conserver les tons les plus accentués de la variété.

M. Harman Payne, dans un rapport sur les chrysanthèmes au Japon, confirme nos remarques; les Japonais abritent leurs plantes au moment de la floraison, tant pour les préserver des coups de soleil que pour les garantir des pluies.

Et dans les régions, comme en Europe, où l'on est obligé de rentrer les plantes sous verre pour avoir la floraison, les coloris ne sont pas moins exposés aux rayons du soleil, étant donné que l'air ne circule pas avec autant de facilité, malgré toutes les dispositions des serres à chrysanthèmes. Il est donc de toute nécessité de briser les rayons du soleil dans leurs moments les plus chauds.

Indépendamment de l'affaiblissement des coloris par le soleil, il s'opère aussi un changement de teintes momentané. Ce phénomène a peut-être passé inaperçu à bien des cultivateurs bien que ce soit une chose des plus intéressantes.

Ce phénomène est plus particulièrement appréciable sur les teintes foncées : le pourpre, le violet, le lilas ardoisé et le mauve y sont sujets. Un exemple de l'effet de la lumière solaire sur les coloris, vu sur les produits exposés à Paris en 1900, a été

rapporté par la Presse horticole parisienne, sans que les chroniqueurs et beaucoup d'autres sachent si l'effet était produit chimiquement ou naturellement. Là il faut dire que l'on n'est pas universel, et que la science horticole pratique ne pénètre pas toujours dans les salons ; il arrive aussi que ceux qui l'ont acquise en gardent les secrets. C'est pourquoi on a pu voir dans plusieurs genres exposés à Paris des tons bleuâtres ébahissant les profanes, tout en n'étant que des effets d'absence de lumière conservés.

Voilà le secret !

ROZAIN-BOUCHARLAT.

LETTRES HORTICOLES

A TRAVERS LES EXPOSITIONS SUBURBAINES

(Suite.)

Si, à Bourg-la-Reine, les professionnels régnaient en maîtres, à Orsay (13 septembre), je puis te dire que c'est l'amateurisme qui domine ; l'exposition est petite, mais coquette et très méritante ; surtout, quand on songe aux difficultés qu'ont eues les exposants, avec les deux journées précédentes, toutes de pluies diluviennes, honorons le mérite et le dévoûment.

Mais, tu vas te voiler la face, car le Grand prix d'honneur du Ministre de l'agriculture, est échu à un lot de légumes. Mais ! quels légumes ! ils sont exposés par Séclet, jardinier-chef, de l'hospice d'Ivry. Ma foi, je t'avoue que j'aurais été membre du jury ou même président, comme mon ami L. Chauré, j'aurais approuvé mes collègues dans leur décision.

A Chenoux, jardinier-chef, échoit le prix d'honneur du Conseil général de Seine-et-Oise, y compris même le Diplôme de la S. N. d'H. de France, pour son massif de plantes de serre et diverses de pleine terre, puis, etc., etc.

Des bons points à Croux et à Nomblot qui ont concouru, pour une bonne part, à l'ornementation, à titre gracieux.

La S. d'H. des Cantons de Palaiseau, Chevreuse et Limours peut se montrer satisfaite ; pour, quant à moi, je le suis ! et ne regrette pas mon voyage.

Cette fois, nous arrivons à Boulogne-sur-Seine (20 septembre.)

LUCIO.

(A suivre.)

CONNAISSANCES UTILES

POUR CONSERVER LES POMMES

On se sert, paraît-il en Allemagne, d'eau salée dans laquelle les pommes se conservent bonnes pendant près d'une année.

On essuie les pommes, on les place dans un tonneau et on les arrose d'eau salée, de manière à les recouvrir complètement. Puis on ferme le tonneau, qu'on place dans une glacière si c'est possible, ou du moins dans un lieu frais.

Pour la préparation d'eau salée, on emploie un verre de sel à raison de 25 litres d'eau qu'on a fait bouillir et qu'on laisse refroidir avant de s'en servir. Les personnes qui aiment à avoir des fruits un peu aigrelets ajoutent sur 25 litres de la solution 1 kilogr. de farine de seigle ou de froment.

BIBLIOGRAPHIE

L'Almanach des Jardiniers au XXme Siècle pour 1903 par M. Jules Nanot, directeur de l'Ecole de Versailles, et Charles Deloncle, ancien chef de cabinet du Ministre de l'Agriculture, vient de paraître (1 brochure, 126 p. ornée de gravures, 0 fr. 50 au Bureau du *Journal* : franco poste, 65 cent.).

Il est de certaines publications, qui n'ont pas besoin d'être élogieusement présentées au public : le nom seul des auteurs suffit, tel est l'*Almanach des jardiniers au XXme Siècle pour* 1903.

Faire un Almanach seul est difficile ; aussi M. Nanot, dont le nom dispense de commentaires dans la question horticole, a-t-il cru devoir, dans le but de corser la valeur de sa publication, s'entourer de collaborateurs qui ne lui cèdent en rien comme compétence dans l'horticulture, tels les André, Cayeux, Gérome, L. Henry, Lafosse, Le Clerc, A. Magnien, Schribaux, Tillier, etc.

Cet ouvrage comprend, comme tout bon almanach, nombre d'articles intéressants sur les fleurs, les fruits et les légumes ; l'énumération en serait trop longue, mais nous pouvons dire qu'après avoir lu — le 1903 — on attendra avec anxiété — le 1904 — et suivants qu'on ne pourra s'empêcher d'acheter.

LE MONITEUR

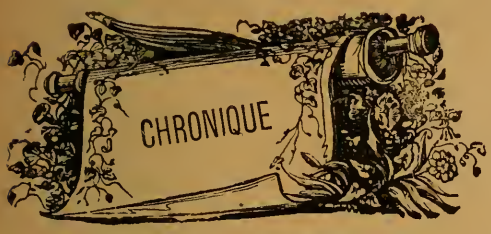
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

CHROMOLITHOGRAPHIE : PHILADELPHUS PURPUREO-MACULATUS

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Les Concours régionaux pour 1903. Nominations. Distinctions honorifiques. A l'Ecole nationale d'Horticulture de Versailles, rentrée des élèves. En voulez-vous des z'Honneurs ? Nécrologie : *Lucien Chauré*. — Les Orchidées : Le parfum des Orchidées : *R. H. Grimshaw*. — Arboriculture : L'Exposition qui convient aux arbres fruitiers : *E. Ouvray*. — A propos de Seringas : Philadelphus purpureo-maculatus : *Helcey* et *Charles Baltet*. — Les Nouveautés : Les Roses nouvelles : *Oudeis*. — A travers partout : Bien soigner ses fumiers : *Omnis*. — Le jardin potager : Pois cultivés : *V. Enfer*. — Les jus de tabac : *Omnis*. — Entomologie horticole : Insectes nuisibles aux arbres fruitiers à noyaux : *Paul Noel*. — Les Chrysanthèmes à Angers et à Paris : Notes à vol d'oiseau : *Gai Pinson*. — Bibliographie. — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Dahlias Cactus = Var. Arachne. Loyalty.



Au Ministère de l'Agriculture. — *Les Concours régionaux agricoles de* 1903 se tiendront dans les villes et aux dates ci-après :

Auch, du 25 avril au 3 mai.
La Roche-sur-Yon, du 16 au 24 mai;
Chaumont, du 30 mai au 7 juin;
Le Puy, du 20 au 28 juin;
Evreux, du 6 au 14 juin.

Par décision ministérielle, M. Etienne Foëx, répétiteur de zoologie et de zootechnie à l'école de Montpellier, est nommé répétiteur de botanique et de sylviculture à la même école.

M. Ducomet (Vital), répétiteur à Montpellier, est nommé professeur de botanique et de sylviculture à l'école d'agriculture de Rennes.

M. Blanc (Pierre) a été nommé jardinier du champ de démonstration du domaine d'études annexé à l'Institut national agronomique.

Distinctions honorifiques. — Ont été nommés :

Officiers du Mérite agricole : MM. Rousseau (Auguste), horticulteur à Estissac (Aube); E. Lambert, jardinier-chef à l'hospice de Bicêtre.

Chevaliers : MM. Asselin (Louis), chef de culture à Troyes (Aube); Bourdat (Louis) dit Auguste, jardinier-chef des parcs de Vichy (Allier); Bourgey (Jean), jardinier à Villeurbanne Lyon; Delpech (Jean), pépiniériste à Saint-Maurice (Lot-et-Garonne); Laffitte (Bernard), horticulteur à Billère (Basses-Pyrénées); Marre, jardinier-chef de la ville d'Agen (Lot-et-Garonne); Raby (Eugène), horticulteur à Neuville-sur-Vannes (Aube); Raffin (Jean-Emile), pépiniériste à Monségur (Gironde); Desmadryl, horticulteur à Nogent-sur-Marne; Clément, G., horticulteur à Vanves; Bord, jardinier-chef à l'école horticole du Plessis-Picquet; Orive, arboriculteur à Villeneuve-le-Roi; Hamel, président du syndicat viticole de Maurecourt (Seine-et-Oise).

D'autre part, M. L. Léger, jardinier-chef de la ville de Lille, a reçu les Palmes d'académie.

A l'Ecole Nationale d'horticulture de Versailles. — La rentrée des nouveaux élèves à l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles a eu lieu, conformément au programme, le deuxième lundi d'octobre. Le jury du concours d'admission a constaté, une fois de plus, que le niveau de l'instruction des jeunes candidats s'élevait chaque

année davantage. Ce résultat est dû à ce que le recrutement se fait, en grande partie, parmi les premiers élèves des écoles pratique d'agriculture, des écoles primaires supérieures et des écoles professionnelles.

Voici, sur les 74 candidats qui ont pris part au concours, les noms de ceux qui ont été admis et suivent actuellement les cours :

1. Lamsfus (Basses-Pyrénées) — Belay (Dordogne) — Gourdin (Loire-Inférieure) — Couteau (Loire-Inférieure) — Bouchardeau (Aisne) — Chillou (Haute-Vienne) — Hébrard (Puy-de-Dôme) — Marquet (Allier) — Pigé (Loire-Inférieure) — Serveau (Seine).

11. Geoffray (Gironde) — Meunier (Vienne) — Poussibet (Alpes-Maritimes) — Beyssac (Seine) — Lebon (Nord) — Pelé (Maine-et-Loire) — Jobert (Allier) — Poirrier, Fernand (Eure-et-Loire) — Géranton (Drôme) — Bories (Seine).

21. Callu (Seine-et-Marne) — Brohand (Loire-Inférieure) — Fillieu (Var) — Berne (Ain) — Leconte (Seine) — Kemmerer (Tarn-et-Garonne) — Doux (Ardèche) — Bigot (Alpes-Maritimes) — Colomès (Hautes-Pyrénées) — Prax (Tarn-et-Garonne).

31. Dumont (Creuse) — Würselin (Savoie) — Avignon (Bouches-du-Rhône) — Anciaux (Corrèze) — Merle (Saône-et-Loire) — De-Langenhagen (Seine-et-Oise) — Grimaud (Ardèche) — Bouteillié (Ardennes) — Soret (Seine-et-Oise) — Coutard (Seine).

41. Quin (Seine) — Vandernotte (Nord) — Margoulis (Russie) — Féral (T.-et-G.)

La durée de l'enseignement étant de trois années, les élèves sont divisés en trois promotions comprenant : la première, 44 élèves; la seconde, 40 et la troisième 32; soit un total de 116 élèves.

En outre, 3 Russes, et 1 Luxembourgeois suivent les cours et les travaux de l'Ecole en qualité d'élèves libres.

En voulez-vous...des...z'Honneurs? — Combien de fois déjà ne nous sommes-nous pas élevé contre ces pseudo-expositions organisés par des comités, à noms, à titres ronflants et fantaisistes : expositions d'agriculture, de commerce, d'industries surtout! où fourmille un tas de chevaliers *idem*, exploiteurs de la crédulité et de la vanité humaines.

Ces comités d'organisation d'expositions, qui le plus souvent n'ont pas lieu, tiennent boutique ouverte de récompenses : médailles, croix, diplômes, etc., qu'on achète à prix fixé, selon la quantité de poudre aux yeux qu'on veut jeter à son public.

Pas besoin d'exposer! vous disent cyniquement les organisateurs! Payez, cela suffit!

Nous nous sommes toujours étonné que le Préfet de police, qui fourre son nez souvent où il n'a que faire, reste inactif en présence de ces... tromperies, qui doivent pourtant tomber sous l'application des lois.

Il y a là, tromperie du public et concurrence déloyale vis-à-vis des véritables producteurs méritants.

Jusqu'ici on s'était contenté de vendre et d'acheter les médailles, mais cela est vieux jeu et le record nous vient d'Angleterre, car nous avons sous les yeux la lettre du Comité d'une *Exhibition internationale du commerce, des arts*, etc., exposition existant ou n'existant pas? qui tient à la disposition des naïfs et des trompeurs, mieux qu'une médaille, mais le *Diplôme de Membre du Jury*, *Hors concours*, avec Croix, insigne et plaque de Juré; et cela, moyennant la modeste somme de Deux livres sterling, soit Cinquante francs :

Qu'on s'le dise!

Point n'est besoin — nous dit la lettre d'invite — de participer aux travaux du Jury, de se payer un voyage à Londres, non! une simple lettre d'excuses suffit, pourvu qu'à la lettre d'acceptation de ces « hautes fonctions » soit jointe le chèque ou mandat (*sic*).

Ce qui nous surprend, c'est qu'il ne s'élève pas dans la Presse commerciale, industrielle et agricole un tolle général contre ces agissements, et, si la justice, pour quelles raisons? ne fait pas cesser ces scandales, il appartient à la Presse, de clouer au pilori, et les vendeurs et les acheteurs de médailles et autres distinctions honorifiques non justifiées.

Nécrologie. — Nous apprenons le décès, à l'âge de 53 ans, de M. Em.-Ch. Soland, chevalier du Mérite agricole, président de la S. d'H. de Douai (Nord).

LUCIEN CHAURÉ.

Le parfum des orchidées. — Personne ne conteste la suavité du parfum de la plupart des fleurs d'Orchidées ; toutefois, il est souvent difficile de le définir.

Un Orchidophile anglais, doué d'un odorat subtil et d'un esprit méditatif? a réuni à ce propos quelques données curieuses. Il a comparé les parfums de certaines fleurs d'Orchidées à une série d'odeurs plus connues qu'il a prises comme types. Ce travail l'a conduit à établir certains rapprochements fort justes, mais qui scandaliseront peut-être quelque peu les Orchidophiles enthousiastes.

Voici la liste des fleurs d'Orchidées dont les senteurs ont été observées par cet amateur :

Angræcum sesquipedale : parfum des fleurs du Lis blanc.

Cattleya citrina : parfum des fleurs du citronnier.

Cattleya Mossiæ : parfum du miel.

Cœlogyne cristata : odeur du muguet.

Cœlogyne flaccida : odeur ammoniacale.

Dendrobium fimbriatum : odeur de la créosote.

Dendrobium heterocarpum ; odeur de la violette.

Dendrobium primulinum : parfum du lilas.

Dendrobium Wardianum : odeur des fleurs d'églantiers.

Epidendrum fragrans : odeur d'acide hydrocyanique ou faux parfum de noyaux.

Epidendrum virens : mélange d'odeurs de foin.

Galeandra Devoniana : parfum de la bruyère.

Lælia albida : senteur du miel de fleurs de tilleul très parfumé.

Lælia anceps : parfum mielleux.

Mormodes pardinum : odeur de bois de santal.

Odontoglossum blandum : faux parfum de jasmin.

Odontoglossum maculatum : parfum du Daphné.

Odontoglossum pulchellum : parfum du muguet.

Phalænopsis Schilleriana : arome du Daphné, mélangé à celui des violettes.

Pilumna fragrans : odeur de vanille et de fleurs d'oranger.

Stanhopea tigrina, émet le fort parfum d'une gousse de vanille.

Zygopetalum Mackayi et *crinitum* rappellent la douce senteur des lilas, *etc.*, *etc.*

R. H. Grimshaw.

ARBORICULTURE

L'EXPOSITION QUI CONVIENT AUX ARBRES FRUITIERS

Une question, très importante en arboriculture : c'est l'*exposition*.

J'ai, nous écrit-on, des murs au Midi, à l'Est et à l'Ouest, ou au Nord ; que planter, et quelle est la meilleure manière de les utiliser? Que me conseillez-vous?

Sans entrer dans les détails de toutes les variétés fruitières, nous désignerons les principales :

Dans le Centre, et en remontant vers le Nord, le Midi est la meilleure exposition pour la vigne en treille, pour le pêcher et les autres espèces à noyau : abricotier, poirier et cerisier.

A défaut du Midi, l'Est, le Sud-Est, le Sud-Ouest leur conviennent très bien. Dans les bonnes années, le pêcher mûrit aussi bien son fruit à l'Est et à l'Ouest qu'au Midi, il y a seulement quelques jours de retard.

Pêcher. — Les meilleures espèces précoces sont : *Amsden*, *Précoce de Halle*, *Grosse Mignonne tardive*, *Noire de Montreuil* ou *Galande*, *Baltet*, *Belle Bausse*, *Reine des Vergers*.

Pour septembre : *Alexis Lepère*, *Bonouvrier*, *Belle Impériale*, *Belle de Vitry*, *Chevreuse tardive*.

Le pêcher accepte toutes les formes, verticales et horizontales.

Abricotier. — La meilleure variété est l'*abricot pêche*.

Il réclame les formes verticales; l'U simple ou double, la palmette verrier. Le grain serré de son bois ne laisse passer que difficilement la sève des racines vers les pointes, et, contrairement aux autres arbres, chez lui, les gourmands ne se développent que dans le bas. En espalier, le fruit est plus hâtif mais beaucoup moins bon qu'en plein vent; en outre, il est plus exposé à la gomme et à la paralysie partielle des branches.

Sa vraie place est, non dans le verger, mais dans les cours, à l'abri des vents du Nord, en plein vent.

Prunier. — Les deux meilleures variétés sont, sans contredit, la *Reine-Claude verte*, pour le mois d'août et la *Reine-Claude diaphane* ou *transparente* pour le mois de septembre.

La *Reine-Claude violette* n'est pas à dédaigner, mais il faut la laisser bien mûrir. En espalier, les différentes Reine-Claude acquièrent de grandes qualités.

Cerisier. — Quand il est dans un sol où il se plaît, il réussit à toutes les expositions, *même à celle du Nord*. Les quatre espèces qui y font bien et qu'il faut adopter de préférence sont : *Impératrice Eugénie*, *Anglaise hâtive*, *Royale Anglaise* et la *Belle de Chatenay*

Pommier. — Il aime les sols frais et ne veut pas l'exposition au Midi.

Si vous avez dans votre jardin un endroit bas, humide, peu visité par le soleil, c'est là qu'il faut planter des pommiers.

Poirier. — Depuis quelques années, le poirier est sujet à une maladie qu'on appelle la *tavelure*, causée par un champignon, le *fusicladium pyrinum*.

Les espèces particulièrement atteintes sont : *le Doyenné d'hiver*, le *Saint-Germain*, le *Beurré d'Aremberg*, le *Beurré gris* et le *Bon Chrétien d'hiver*.

Ces variétés demandent impérieusement l'espalier au Midi, à l'Est ou à l'Ouest.

Quant à l'exposition du Nord, trois espèces seulement m'ont donné satisfaction. Ce sont : *Beurré Giffard*, *Louise-Bonne d'Avranches*, *Figue d'Alençon*.

E. Ouvray.

A PROPOS DE SERINGAS

Philadelphus purpureo maculatus.

Nombreuses sont les variétés de Seringas (*Philadelphus*) qui ornent nos jardins.

La facilité de leur culture, leurs mérites décoratifs et l'odeur de fleur d'oranger que répandent certaines fleurs et les ont fait apprécier, estimer et propager.

La nouvelle variété que mettent au commerce les habiles multiplicateurs de Nancy, MM. Lemoine et fils, et dont nous publions une chromo, est le *Philadelphus purpureo maculatus*.

C'est une de leurs obtentions provenant du croisement du *P. Lemoinei* (fantaisie), et du *P. Coulteri* (à fleurs en scie).

Le *P. Lemoinei* est issu lui-même du *P. mycrophillus* × *P. coronarius*.

« C'est un petit buisson touffu et naturellement ramifié, nous disent les obtenteurs, s'élevant à un mètre, à tiges brunes, minces, feuilles petites, obovales à peine dentées, vert clair. Les fleurs terminant de petits rameaux axillaires sont bien ouvertes, assez grandes à quatre pétales plats, blanc pur, avec le centre de la fleur marqué d'une large *macule rose pupurin*, très nette et visible même à distance. »

Nous empruntons à La Pépinière, ouvrage que vient de publier M. Charles Baltet, les notes relatives aux *Seringas* : c'est un des meilleurs éloges qu'on puisse faire de cette intéressante publication. Helcey.

Seringa. — (*Philadelphus.*)

Arbrissaux et arbustes rustiques, touffus, donnant de mai en juillet des fleurs isolées ou groupées en petit corymbe, d'un coloris blanc de neige ou blanc d'ivoire, la plupart odorantes; précieux pour meubler les parcs en terre ordinaire et les sous-bois.

Semis. — Deux types principaux : le *Ph. coronarius* et le *grandiflorus*, se reproduisent fidèlement et fournissent beaucoup de graines; celles-ci sont tellement fines que le semis aura lieu sur terre bien ameublie, la graine répandue avec du sable fin, mélangé, si possible, de cendres de bois tamisées et de charbon pilé. Jeter de la mousse hachée sur le semis et bassiner aussitôt.

Philadelphus purpureo-maculatus (Lemoine).

Stratifier les espèces délicates et semer avec la terre sur le récipient porté sous châssis.

Semer clair au printemps, pour éviter le repiquage.

Des plants fins, courts, plus serrés, pourront rester pendant une année encore sur le champ de semis.

Marcottage. — Buttage de souches-mères en février; pailler la butte, tailler les branches à cette occasion; éclatage fin d'été et mise en nourrice ou en pépinière, suivant l'état de la racine et du collet.

Les souches mères ne peuvent guère servir plus de trois ou quatre fois à ce rôle pourvoyeur.

Bouturage. — Des rameaux bien aoûtés, assez gros, sont nécessaires au bouturage d'hiver. Leur préparation se fait après la chute des feuilles et avant les gelées. Réunis par paquets, ils seront fabriqués de suite ou mis en jauge et préparés pendant les jours où la culture de la terre est en chômage.

Les petites bottes numérotées resteront en jauge la tête en bas ou dans le silo jusqu'en mars-avril, époque de la mise en nourrice, à 0 m. 10 sur lignes espacées de 0 m. 25.

Séparer les variétés, une année de végétation leur suffira.

Bouturage ligneux appliqué aux *Philadelphus coronarius*, *Falconerii*, *grandiflorus*, *inodorus*, *pendulæfolius*, *pubescens*, *Souvenir de Billiard*, *tomentosus*, et aux hybrides de Lemoine, (l'heureux semeur nancéien) : *Avalanche*, *Erectus*, *Fontaine*, *Gerbe de Neige*, *Mont-Blanc*, *Pavillon Blanc*.

Bouturage d'été assez tôt, fin juin, aux espèces et variétés à rameaux fins; opérer sous cloche, au soleil, et les rameaux semi-herbacés piqués dans le sable.

Les *Philadelphus Californicus*, *coronarius nanus*, *Coulteri*, *laxus*, *Lewisii*, *Mexicanus*, *microphyllus*, *salicifolius*, *rosæflorus plenus*, *Satsumi*, *triflorus*, et les hybrides *Lemoinei* (de Nancy) : *Boule d'argent*, *Candélabre*, *fimbriatus*, *Manteau d'Hermine*, *Perle blanche*, réunissent ces conditions.

Continuer l'élevage en pot des sujets à livrer aux forceries.

Pépinière. — Terrain léger, perméable, assez ordinaire, sans excès de sécheresse où l'arbuste jaunit, ni d'humidité ou ses racines pourrissent.

Les nouveautés et les variétés délicates recevront un supplément de terreau de couches.

Plantation de jeunes plants : les grandes espèces à 0 m. 40 sur 0 m. 60 et les autres à 0 m. 30 sur 0 m. 50; les variétés bien distinctes : écimer les plants à 0 m. 25.

Les livraisons peuvent être faites par un arrachage à forfait ou par la levée de un plant sur deux; alors, remplir les trous ou rechausser les collets dégarnis.

Tailler à mi-longueur, sur leurs principaux rameaux, les sujets non vendus, supprimer les autres. Élever quelques sujets vigoureux sur tige.

Charles Baltet.

LES ROSES NOUVELLES

Actuellement, en Angleterre, le goût général se porte principalement sur les rosiers grimpants à fleurs simples, et nous n'en sommes pas surpris. Leur multitude de fleurs, au moment de l'épanouissement de leur principale floraison, nous montrent des combinaisons de coloris remarquables que nous ne sommes pas accoutumés à rencontrer avec ces arbustes dans les jardins du Continent.

WALTHAM RAMBLER

Parmi les nouveautés de rosiers mises cette année au commerce en Angleterre, mentionnons d'abord la variété *Waltham Rambler*. Ce nouveau gain est un rosier sarmenteux et grimpant, très florifère, qui appartient au groupe des *multiflora*. Il développe de vigoureux rameaux, dans le genre de ceux du *Crimson Rambler*, qui produisent en juillet-août des quantités de grappes érigées de jolies fleurs simples, d'un rose tendre, plus pâle à l'intérieur et dont le coloris est rehaussé par une multitude d'étamines jaunes.

ENGLAND'S GLORY

Une autre remarquable nouveauté d'origine anglaise, serait le rosier sarmenteux *England's Glory* ou *Gloire d'Angleterre*, issu d'un semis de la *Gloire de Dijon*, fécondé par l'admirable variété *Belle Siebrecht*. Les fleurs de ce nouveau gain, sont grandes et bien ornées; elles sont extérieurement d'un jaune cuivré, plus foncé que celui de la *Gloire de Dijon*, avec un coloris rose tendre satiné à l'intérieur, puis les roses sont, en outre, délicieusement parfumées.

OUDEIS.

A TRAVERS... PARTOUT!!!

BIEN SOIGNER SES FUMIERS, nous dit M. E. Rouzier, professeur à l'école d'agriculture de Rennes, qui a fait le calcul que pour 40 vaches, un cultivateur inconscient qui néglige de recueillir et utiliser le purin perd par an 40 fois 20 francs.

DALHIA CACTUS : *Var.* ARACHNE (Paillet).
(Centre des pétales de la fleur blanc, bord rouge cramoisi.)

D'autre part nous extrayons d'un rapport agricole de M. Cadoret professeur d'agriculture, la note ci-dessous :

« On a dit avec raison que le fumier de ferme restera toujours le soc acéré de toute

bonne culture. Nous sommes parfaitement de cet avis. Mais, hélas! nous constatons, avec regret, que le fumier de ferme, source principale de toute fertilité, est totalement négligé dans la plupart des fermes On semble ignorer que, pour obtenir d'abondantes récoltes, il est nécessaire de lui accorder quelques soins. Presque pas de fosses à fumier, ni de fosses à purin.

Le fumier extrait des étables se dessèche à tous les vents, comme il est lavé et relavé par les eaux météoriques. Le plus souvent, pour diminuér la manutention, le cultivateur porte son fumier sur l'aire à blé, où il sèche tout à loisir. Il y a là un non sens contre lequel on ne saurait trop s'élever, attendu que tout le *fruit* du fumier se volatilise dans l'atmosphère, où est emporté au loin par

Dahlia Cactus : *Var.* Loyalty (Paillet).
(Fleur rouge corail.)

les eaux qui ruissellent à la surface du sol.

« C'est l'imprévoyance la plus noire et la routine la plus invétérée qui règnent pour cette question de la plus haute importance.

« En faveur de votre bourse et au nom de l'hygiène, réservez donc au fumier un endroit étanche, autant que possible en dehors de la cour de la ferme et à l'exposition du nord ou du levant. Là, grâce à un petit caniveau, conduisez-y tous les excréments liquides de vos animaux. Si le travail est momentanément trop long, captez au moins le purin dans un tonneau défoncé, ayant soin de le vider sur le tas de fumier, dès que

le récipient est à peu près plein. Enfin rappelons que la pratique du transport du fumier aux champs bien avant les labours est une pratique funeste. Dans l'impossibilité de faire autrement il est absolument nécessaire de recouvrir de terre tous les fumerons.

Si les fumiers sont très mal tenus, il ne peut en être différemment des logements des animaux. On se demande vraiment, quand on examine les étables ou porcheries de certains pays, comment les maladies épidémiques ne sont pas plus fréquentes et surtout pas plus funestes. Nous ne saurions mieux nous résumer, en disant, d'une façon générale que les logements des animaux sont de vrais cloaques et d'excellents bouillons de culture pour tous les microbes pathogènes. Il serait pourtant si facile de construire soi-même des logements sains et aérés, en utilisant les matériaux qu'on a sous la main, tout au moins les roches nombreuses qui sont autour des fermes, pour édifier une surface étanche sur laquelle pourraient se reposer les animaux, et qui permettrait de recueillir tous les excréments liquides. Il faut aux animaux comme aux humains, de l'hygiène. Dans ces circonstances, c'est la bourse du cultivateur qui est en jeu, car la saleté est souvent la source de toutes les maladies, comme une entrave aux bénéfices à réaliser dans les spéculations animales.

Voilà ce qu'il serait nécessaire de comprendre ! Voilà la tâche noire qui pèse dans nombre de cultures !

La Commission déplore cette situation et croit utile de faire un pressant appel au bon sens des cultivateurs, afin de changer à brève échéance, cet état déplorable actuel. La Commission rappelle que les spéculations animales sont les sources les plus claires des bénéfices réalisés par les cultivateurs de l'arrondissement, et qu'à ce titre, il serait utile de donner à ces précieux auxiliaires — les animaux de la ferme — des soins en rapport avec les profits qu'ils accordent à leurs possesseurs. »

OMNIS.

LE JARDIN POTAGER

POIS CULTIVÉS

Il existe de nombreuses variétés de Pois potagers lesquels peuvent se diviser en 4 catégories distinctes :

I. — Les pois à écosser, nains, à grains lisses.

II. — Les pois à écosser, nains à grains ridés.

III. — Les pois à écosser, à rames, à grains lisses.

IV. — Les pois à écosser, à rames, à grains ridés.

Il y a bien encore les pois mange-tout mais leur place n'est pas dans le jardin potager, ils seront mieux cultivés à la campagne, dans les petits jardins ouvriers ou leur précocité relative les fera rechercher.

I. — Parmi ceux de la première catégorie nous recommandons spécialement pour la pleine terre.

Le *pois nain hâtif*, syn. *pois Lévêque*, de taille réduite, sa hauteur ne dépassant pas 0 m, 50 cent.

P. nain ordinaire ou *nain de Hollande*, excellente variété pouvant se faire en bordure car elle n'atteint guère que 0 m. 40 cent. et est productive.

P. Filbasket (plein-le-panier), var. à grain verts, excessivement productive, se récoltant rapidement, il faut en semer à nouveau tous les 8-10 jours ; quoique plus considérable que celle des précédents ; sa hauteur ne dépasse par 0 m. 80.

II. — *P. Merveille d'Amérique*, très mignonne variété, vigoureuse, ne dépassant pas 0 m. 25 de hauteur, se plaît bien en bordure où il faut la semer un peu drue.

P. Serpette nain vert, plus productif que le précédent, c'est une plante relativement vigoureuse, donnant malgré sa taille, qui n'excède pas 0 m. 35, une récolte abondante.

P. ridé nain blanc hâtif, un peu plus haut que les précédents, 0 m. 70 environ ; il est très productif, ses grains gros, carrés, sucrés sont excellents.

III. — *P. Prince Albert*, hauteur moyenne d'environ 0 m. 80, tige grêle et peu fournie, mais, par contre, le plus hâtif de ce groupe.

P. Caractacus est presque aussi hâtif que le précédent duquel il paraît être issu : mais il est plus productif et de ce fait doit lui être préféré.

P. Michaux ordinaire, l'une des variétés, les plus connues et des plus productives, aussi sa culture est-elle très répandue, même en plein champ.

P. Michaux ordinaire, petit pois de Paris, pois de Sainte-Catherine, l'une des variétés les plus rustiques que l'on sème fréquemment en terrain sain, s'égouttant bien dès le 25 novembre, d'où son synonyme de Sainte-Catherine.

Pois d'Auvergne, syn. *Pois serpette*, grande et belle variété d'environ 1 m. 50 de hauteur, excellente et dont la production abondante est bien soutenue. Du reste, il est peu difficile sur la nature du terrain.

P. de Clamart, variété convenant pour l'arrière saison, de taille élevée, 1 m. 40 à 1 m. 80, rustique et productive, elle résiste bien à la chaleur.

IV. — *Pois Alpha* (de Laxton). Belle variété de hauteur moyenne, 0 m. 90 environ ; remarquable par sa précocité qui égale presque celle du pois Prince Albert.

P. ridé de Knight sucré, plante très vigoureuse à grand développement, 1 m. 80 environ, à grains bien sucrés, de qualité excellente, tardif et productif, cette variété surtout redoute les fumures fraîches ; un cendrage du terrain leur serait plus profitable, car cet apport ne les exciterait pas à croître énormément en fanes, bien au contraire.

Nous avons certainement passé sous silence plus d'une bonne variété nous attachant-plutôt à en réduire le nombre au strict nécessaire, dans le but de permettre à nos lecteurs de faire un choix, leur évitant ainsi la complication de nombreux catalogues et les ennuis d'un semblable travail.

V. Enfer.

LES JUS DE TABAC

Afin de donner aux horticulteurs et aux propriétaires de bestiaux toute facilité pour se procurer rapidement et sans formalité la nicotine destinée au traitement des maladies parasitaires des plantes ou des animaux, la Régie met en vente, dans les entrepôts et les débits, un extrait nicotineux préparé dans les manufactures, avec le jus simple, et connu sous le nom de *jus riche en nicotine et titré*

Ce liquide, qui jouit de toutes les propriétés curatives des jus ordinaires, présente sur eux les avantages suivants :

1° Il ne contient aucune matière fermentescible et il est susceptible de se conserver indéfiniment ;

2° Il n'a qu'une faible coloration ; il n'encrasse pas les appareils de pulvérisation et d'arrosage, et ne tache ni les fleurs, ni la laine des moutons ;

3° Il est titré, c'est-à-dire qu'il contient une proportion invariable de nicotine, et, par conséquent, il présente toute garantie pour le succès des opérations ;

4° On peut s'en procurer par quantité aussi faible que l'on veut, et jusqu'à un demi-litre, en toute saison, dans les entrepôts de tabacs (aux chefs-lieux d'arrondissement) ou chez les débitants ordinaires, pour lesquels la vente de ce produit constitue une charge d'emploi.

Mode de livraison.

Les jus riches en nicotine sont livrés dans des bidons de fer-blanc soudés, portant la marque de fabrique de la régie.

Ces récipients, de trois calibres différents, contenant respectivement 5 litres, 9 francs ; 1 litre, 2 francs, et 1/2 litre, 1 fr. 30, sont vendus aux consommateurs à la pièce et sans formalité, d'après le tarif ci-dessus, dans les entrepôts et débits de tabacs.

Les jus riches contiennent 5 à 6 fois plus de nicotine que les jus ordinaires, et, par conséquent, il en faut 5 ou 6 fois moins pour préparer la même quantité de liquide pour l'arrosage des plantes ou le lavage des animaux ; d'autre part, ils sont affranchis de tous frais d'emballage, de transport, et n'exigent pour leur achat ni correspondance ni déplacement.

Mode d'emploi.

1° *En horticulture.*

L'emploi du jus titré peut être fait soit par pulvérisations ou arrosages directs, soit sous forme de fumigations.

Pulvérisations et arrosages. — Le jus doit être étendu d'environ 100 fois son volume d'eau.

Il est recommandé de procéder aux pulvérisations ou arrosages, de préférence dans la soirée et non pendant la chaleur du jour, et de laver, le lendemain matin, les plantes à l'eau pure.

Le résultat des opérations est plus assuré, dans tous les cas, et, par conséquent, les frais correspondants peuvent être moins élevés, si on a recours aux procédés ci-après :

1° Ajouter toujours au liquide une petite quantité de cristaux de soude de commerce ;

2° Additionner le mélange de savon noir, qui ne nuit pas à la plante et fait adhérer les gouttes du liquide aux feuilles ;

3° Pour la destruction des pucerons très résistants, et de certaines chenilles, ajouter encore de l'esprit de bois, qui favorise l'action de la nicotine.

Ces diverses matières, qui se trouvent chez tous les épiciers, peuvent être employées dans les proportions ci-après :

Pour 1 litre de jus riche :

Eau.....	100 litres.
Cristaux de soude...	200 grammes.
Savon noir.....	1 kilogramme.
Esprit de bois.....	1 litre.

Fumigations. — Pour ce procédé, qui est applicable seulement dans les serres, il ne faut allonger le jus que de 5 fois environ son volume d'eau. Il est utile d'ajouter 200 grammes de cristaux de soude par litre de jus riche. On projette une certaine quantité de la solution diluée sur des briques ou mieux sur des plaques de fonte ou de fer préalablement chauffées à une forte température, de manière à produire une rapide vaporisation du liquide. Les insectes sont très sensibles aux fumigations qu'il est bon de ne pratiquer qu'à la fin de la journée, en ayant soin de se retirer sur-le-champ pour ne pas être incommodé par les vapeurs de nicotine.

OMNIS.

INSECTES NUISIBLES AUX ARBRES FRUITIERS A NOYAUX

— *Polydrosus micans.* — Voici un insecte de l'ordre des coléoptères, signalé comme nuisible aux pêchers, pruniers, cerisiers, etc.; c'est le *Polydrosus micans*, je n'ai pu, malgré toutes mes recherches dans les livres entomologiques de la bibliothèque du Laboratoire, me procurer de renseignements sur la larve de ce parasite.

Le *Polydrosus micans*, à l'état d'insecte parfait, mesure généralement de 8 à 9 millimètres de longueur.

Son corps est noir et recouvert de petites écailles étroites, couleur de feu doré.

Ses antennes sont courtes et grêles et de couleur rousse ainsi que les pattes.

Ses élytres sont grandes, gibbeuses postérieurement.

Les cuisses postérieures sont un peu dentelées en dessous.

Cet insecte, qui habite toute la France, notamment les environs de Paris, se trouve sur les noisetiers, les bouleaux, les saules, etc., depuis la fin d'avril jusqu'en juin.

M. Mocquerys l'a récolté, en fauchant, sur les jeunes arbres et sur les jeunes taillis à la forêt Verte et au bois de Saint-Jacques-sur-Darnétal.

— *Aphis humuli* (Puceron du houblon). — L'*Aphis humuli* ou puceron du houblon est aussi signalé comme nuisible aux arbres fruitiers, notamment aux pêchers, pruniers, cerisiers, etc.

Ce petit hémiptère ne mesure guère que 2 millimètres de longueur.

« Le premier article de ses antennes, dit Fairmaire, est fortement denté, d'un vert clair, avec des raies plus foncées sur le dos, allongé, finement rugueux, cornicules blanchâtres, allongés, atténués vers l'extrémité. » Suivant l'auteur que je viens de citer, ce puceron est très abondant sous les feuilles de houblon, plus rarement sur quelques autres plantes, comme l'Épine noire, où il est très recherché par les fourmis, tandis qu'elles le laissent tranquille sur le houblon.

Soit sur le houblon, soit sur les arbres fruitiers, on devra traiter par le jus de tabac à 1 degré et demi Baumé comme je l'ai déjà maintes fois indiqué aux lecteurs du *M. d'H.*

— *Lyda nemoralis.* — La femelle de la *Lyda nemoralis* pond, en avril, des œufs blanchâtres et de forme cylindrique à l'extrémité des jeunes feuilles des diverses espèces de pruniers.

Ces œufs éclosent en mai et donnent alors naissance à des larves vertes, avec le dos plus sombre, la tête, les antennes, les pattes et les parties cornées du prothorax noires; elles restent en société au milieu d'un paquet de feuilles roulées.

On devra donc rechercher en mai et juin, sur les feuilles des pruniers, ces paquets de feuilles roulées et brûler tout ce que l'on aura recueilli.

(*A suivre*).

PAUL NOEL,
Directeur du Laboratoire d'Entomologie.

LES CHRYSANTHÈMES
A ANGERS ET A PARIS

Notes à vol d'oiseau, par « Gai Pinson ».

9 novembre. — *Angers*, centre de pépinières par excellence, universalisées par les Leroy, offrait cette année, l'hospitalité à la S. *française des Chrysanthémistes* pour y tenir son Congrès et, en même temps, la S. d'H. de Maine-et-Loire organisait une exposition très réussie.

Au Congrès, on discute les éternelles questions : engrais, parasites, tableau des couleurs, etc.; on a discouru et on laisse les conclusions à la prochaine réunion.

On vote à Lacroix la médaille d'or annuelle des Chrysanthémistes, une médaille d'or à Georges Truffaut pour l'initiative de ses expériences sur les engrais chimiques, six médailles d'argent aux expérimentateurs, etc.

La Société est donc bien riche?

Lille est choisi pour réunir les congressistes l'an prochain sous les auspices des trois sociétés horticoles de la région, qui, paraît-il, n'en formeront plus qu'une à cette époque.

Qu'il en soit ainsi!

Grenoble, Caen et Montpellier se font inscrire pour prendre la suite.

On regarde les épreuves des chromos sur les maladies du Chrysanthème de Chifflot, ainsi que le nouveau type de la médaille, mieux que l'ancien; on réunira les deux : la fleur au verso et la jolie Japonaise au recto, j'en connais plus d'un qui admireront de préférence le recto. Le Président de la Société des Chrysanthémistes, M. de la Rocheterie, est content parce que tout s'est bien passé, Rivoire (Philippe pour les... amis) exulte; Dubreuil, le trésorier, se trouve mal de joie lorsqu'on lui *promet* officiellement qu'il sera chevalier du Mérite agricole; Clément, un des secrétaires, idem, et tout le monde se retire enchanté d'avoir fait jaillir les lumières chrysanthémiques! qui ont eu plus de succès que celle de l'électricité angevine qui, à l'Hôtel-de-Ville, fait la clarté le jour et l'obscurité la nuit!

Hein! Cochet, tu n'aurais pas trouvé celle-là... à Montpellier.

L'exposition se ressentait du Congrès. Émulation! donc succès! pour les exposants et les visiteurs, sans oublier la jolie Préfète, tout de blanc, tout de Joly comme *La Fusion* à Calvat et qui s'est bien fait *z'yeuxter*, hein! mon président, par les *congrès... sistes*, ne pas lire les *congrès..ganistes* comme (disait une brave Angevine).

Focquereau-Lenfant enlève le grand prix d'honneur, il est sur place et cultive bien; Vilmorin est classé deuxième, il n'est pas sur place et cultive on ne peut mieux; puis Oberthur, avec ses spécimens hors concours, reçoit le diplôme d'honneur de la S. N. d'H. de France, avec des applaudissements.

J'ai vu avec plaisir accorder l'objet d'art du président de la Société d'Angers, Anatole Leroy, homme charmant, à Montigny, d'Orléans qui s'est fait une spécialité dans son genre d'exposer, spécialité qui me plaît énormément. Chaque année il se procure toutes les nouveautés, les cultive fort bien à la bonne grosse fleur et vient nous les exhiber, c'est une carte d'échantillons.

Demandez les nouveautés de l'année 1902!

Nous en avons compté 143, de chez Calvat, de Reydellet, Nonin, Vilmorin, Délaux, etc.

Bacchus, La Fusion, Louis Lévêque, Venise, Mme Émilia Desnoyers, Fleur de jeunesse, Quo Vadis, Extase, Châtillon, Lumineux, Mme Eugène Delaire, Mme de la Crouée, Tour du Monde, Mlle Boutreux, Général Dewet, Généralissime Botha, Cassiopée, Rouet d'or, Tourbillon, etc.

Les trois prix d'honneur du Conseil général ont été attribués à Leloup du Mans, belle culture et bon choix; Dolbois, amateur à Angers et... aux fleurs coupées dont il est difficile de dépasser la perfection; à noter leur mode de présentation adopté par Charvet et... à imiter par les exposants : un cercle en fil de fer, soutenant bien la fleur, avec tige trempant dans la carafe maintenant la tige du Chrysanthème.

Quant à Calvat, ses nouveautés lui valent le Prix d'honneur offert par la S. des Chrysanthémistes et... c'est justice, etc., etc.

Réception très gracieuse de la part de la Société, hospitalité franche; visite intéressante aux pépinières Louis Leroy, Détriché, etc., ainsi qu'aux Ponts de Cé et surtout, visite instructive sur laquelle je reviendrai en détail, c'est celle de l'Arboretum, créé par un fervent amateur, M. Allard, qui a réuni, à la Maulévrie, toute la gamme des végétaux, susceptibles de passer toutes les saisons sous le beau climat angevin.

J'ignore si M. G. Allard est chevalier du Mérite agricole; mais, si je devenais ministre de l'agriculture pendant vingt-quatre heures, je lui accorderai avec plaisir cette croix, comme aussi celle de la Lé-

gion d'honneur au président de la S. des Chrysanthémistes, M. M. de la Rocheterie, et j'en aurais toute satisfaction... comme de mon séjour à Angers.

Paris, 12 novembre. — Plus ça change, plus c'est la même chose, dit un vieux dicton!

S'il fut applicable à nombre de nos expositions, disons, pour cette fois, qu'il n'en est pas ainsi; car de l'avis de tous et du nôtre, celle d'aujourd hui surpasse toutes les autres, surtout au point de vue de l'organisation et de la disposition nouvelle. Félicitons en la tête directrice, Vacherot, président de la Commission, qui, bien secondé, a *bougrement* (sic) bien fait les choses!

Nous y reviendrons en détail; pour aujourd'hui le temps presse, contentons-nous de dire que le grand prix d'honneur du Président de la République est resté avec du tirage, aux Chrysanthèmes soutenus par *la grosse légume* que Vilmorin exposait; le prix d'honneur du ministre de l'Instruction publique récompense les fruits merveilleux et les arbres fruitiers formés... par une main de maître..., celle de Croux.

La grande médaille d'or du département de la Seine s'en est allée aux Chrysanthèmes admirablement bien cultivés, par Pecquenard, jardinier de M. le comte de Choiseul (fleurs coupées).

Les médailles d'honneur du ministre de l'agriculture échoient à Nomblot-Bruneau, pour fruits succulents et arbres fruitiers, ainsi qu'à Magne, pour son lot de Chrysanthèmes, celles de la Société récompensent les nouveautés en chrysanthèmes du semeur émérite qu'est Calvat, et les raisins à Whir. Celle de la Ville de Paris est attribuée à Moser, pour ses arbustes à feuillage, etc...

(La suite au prochain numéro.)

Visite officielle toute d'admiration et de félicitations, par le chef de l'État toujours souriant, accompagné de Mme Loubet, toujours gracieuse, de M. Mougeot, toujours gai, de Mme Mougeot, toujours aimable, de tout le monde officiel toujours sérieux, du bureau de la Société et de la Commission d'exposition, toujours contents, pas comme ce pauvre Dubreuil qui espérait qu'on lui remettrait, comme à Gaston Clément, le Mérite agricole promis à Angers...?

Disons que la distribution des récompenses aura lieu le JEUDI 18 DÉCEMBRE, à l'hôtel de la Société, et que, comme le jeudi 25, jour ordinaire de la réunion est jour de Noël, les élections sont reportées au 11 décembre, séance normale.

La réunion préparatoire pour ces élections se tiendra le 27 novembre, à l'issue de la réunion ordinaire.

GAI PINSON.

BIBLIOGRAPHIE

Le CATALOGUE des plantes disponibles aux Jardins Correvon, à Chêne-Bourg, près Genève, vient de paraître.

Quand nous disons Catalogue (titre qu'il porte) nous ferions mieux de dire le « Guide de l'amateur de plantes alpines et de plein air », car dans celteb rochure, notre savant collaborateur H. Correvon, dont la réputa-n'est plus à faire, a réuni la presque totalité de toutes les plantes de pleine terre qui existent avec leurs variétés, plantes servant à la décoration des rocailles, des tapis verdure et dont le goût très élevé tend de plus en plus à se développer.

Outre de nombreuses gravures noires, des chromos, illustrent cette publication. (1 fr. 50 chez l'auteur).

OUVRAGE REÇUS : *Tableau synoptique des principaux genres d'Orchidées cultivées*, par D. Bois et J. Gérome (1 broch. 19 p. Extrait du Journal de la S. N. d'H. de France).

La Récolte et l'expédition des graines et des plantes vivantes des pays chauds, par D. Bois (1 br. 12 p. Extrait de la *Revue des cultures coloniales*).

Notice nécrologique sur M. Mussat, professeur, par D. Bois.

Note sur le Cotoneaster Francheti par D. Bois.

L'alcool dans ses applications industrielles, conférences faites par M. Miguel Calmon du Pin E Almeida, Ingénieur civil, professeur à l'école Polytechnique de Bahia, 1 broch 142 p. chez l'auteur à Bahia.

De l'emploi rationnel des engrais chimiques dans la culture des rosiers. Conférence faite par M. Cochet, 1 broch. 24 pages 0,60 chez l'auteur à Coubert (Seine-et-Marne).

LA PÉPINIÈRE, *fruitière*, *arbustive*, *forestière*, *vigneronne et coloniale*, par Charles Baltet de Troyes, (1 vol. broch. 840 pages avec gravures, 8 francs, franco 9 francs, au bureau du journal, Masson éditeur.)

Tel est le titre du dernier ouvrage que vient de publier un des maîtres de l'arboriculture, et dont nous donnerons une analyse détaillée, ce qui ne peut se faire au pied levé.

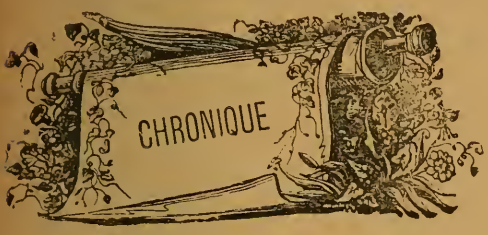
LE MONITEUR

D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Au Ministère de l'Agriculture : Nominations : Le Concours général agricole. A la Société nationale d'horticulture de France. Expositions pour 1902. Les Roses nouvelles pour 1902-03. Ce que sera l'hiver 1902-03. La Vaccination des plantes. Carnet mondain. Nécrologie. L'Association de la Presse agricole. *Lucien Chauré.* — Travaux du mois de décembre : *Jel Chauré.* — Les Orchidées : Le parfum des Orchidées. Pleione præcox albens. Phalænopsis Rimestadtiana. Distinction honorifique. *O. Ballif.* — Arboriculture : Influence du mode de greffage sur la fructification. *Alphonse Dachy.* — Choix parmi les nouveautés en fleurs, fruits et légumes mises au commerce en 1902-03. *Helcey.* — De la conservation des fruits pendant l'hiver. *René Lemoine.* — Les nouveautés : Saxifraga Afghanica. Viburnum Carlesii. *O. Ballif.* — Arboriculture ornementale : Magnolia Kobus. *Oudeis.* — Lettres horticoles. Les Chrysanthèmes à Paris. *Lucio et Zina.* — Le nouveau Décret sur la Statistique agricole (*suite*). — Bibliographie. Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Coleus hybridus ornatus. Chrysanthemum segetum pumilum. Glaucium flavum tricolor.



Au Ministère de l'Agriculture. — Par arrêté du 15 novembre, M. Pierre Sarrien, secrétaire particulier du Ministre, est nommé chef adjoint du secrétariat particulier.

M. Henri Collin, attaché au cabinet, est nommé secrétaire particulier.

Le Concours général agricole d'animaux gras, d'animaux reproducteurs, d'animaux de basse-cour, de produits de laiterie, de produits agricoles et horticoles divers, de vins, cidres, poirés et eaux-de-vie, se tiendra, à Paris, du lundi 9 mars au mardi 17 mars 1903.

A ce concours sera annexée une exposition d'instruments et de machines agricoles et horticoles.

Les déclarations des personnes voulant participer auxdits concours et exposition seront reçues au ministère de l'Agriculture *jusqu'au* 31 *janvier*.

Toutefois, pour les vins, cidres, poirés et eaux-de-vie, les déclarations devront être adressées à la préfecture de chaque département *le* 20 *janvier au plus tard*.

A la Société Nationale d'Horticulture de France. — A la séance du 11 décembre, il sera procédé aux élections pour le remplacement de MM. E. Salomon et H. Defresne vice-présidents; Georges Truffaut et A. Nomblot, secrétaires; Eugène Deny, J. Vacherot, E. Croux et J. Nanot, conseillers; général Brisac, Barbe, Delessart, Ciebel et Vidal, contrôleurs; non rééligibles pendant un an aux mêmes fonctions.

Il sera aussi pourvu au remplacement du secrétaire général adjoint, M. Ernest Bergman, décédé.

Une réunion préparatoire se tiendra le jeudi 27 novembre à l'issue de la séance ordinaire; nous engageons tous les sociétaires à y assister.

Exposition pour 1902. — L'exposition de la *Société Nationale d'Aviculture de France* se tiendra dans les serres de la Ville, au Cours-la-Reine, du 28 novembre inclus le 2 décembre, et comprendra les oiseaux et animaux de basse-cour.

Le local sera chauffé et éclairé.

Ouverture de 9 heures à 17 heures.

Les Roses nouvelles de 1902. — Chez MM. Ketten frères à Luxembourg nous trouvons dans les Thés = *Léon Leroux*, fl. en coupe, tr. gr. col. rose laque teinté carmin cuivré, fond jaune carmin, issue de *Gloire*

de Deventer × *Luciole* = *Mme Adèle Hameau*, fl. gr., pl , en coupe, col, abricoté carminé à reflet jaunâtre, pourtour blanc rosé, issue, de *Mme Caro* × *Luciole*.

En hybr. de thé : *Edmée et Roger*, fl. tr. gr. pl. blanc carné, centre rose chair, saumoné, issue de *Safrano* × *Caroline Testout* = *Isabelle Lejeune*, fl. gr. pl. rose blanchâtre, pourtour blanc rosé parfois rose orangé, onglet jaune d'or, issue de *Marie-Louise Poiret* × *Mme Ravary* = *Souvenir d'Anne-Marie*, fl. gr. pl., saumon carné jaunâtre, pourtour blanc crème, issue de *Safrano* × *Caroline Testout*.

Seront mises au commerce seulement à partir du 1er avril 1903 = *Lili et Margot* (multiflore nain) fleurs rouge magenta, pourtour plus clair, milieu des pétales ligné blanc, issue de *Petit Constant* × *Frau Syndica Rœloffs* et *Frau Louise Humbser* (thé) fleur saumon orangé teinté vermillon, pourtour blanc rosé issûe de *La Sylphide* × *Petit Constant*.

Ce que sera l'hiver 1902-1903. — iS on en croit le célèbre professeur Levochowski, savant météorologue viennois (a-t-on remarqué qu'ils sont toujours savants et célèbres les professeurs étrangers? enfin passons), l'hiver que nous allons subir sera le plus rigoureux de tous ceux que nous avons eus depuis un demi-siècle, br... br... et pourtant celui de 1870-71 l'était assez.

Tout nous arrivera, la température la plus basse, le vent le plus glacial, les bourrasques de neige les plus violentes et les plus persistantes qu'on ait subi depuis longtemps (*sic*) br... br...

Préparons nos fourrures, nos traîneaux et surtout nos chouberskis, et, avec cela, les grèves continuent.

La Vaccination des plantes. — Jenner et Pasteur, tressaillez d'aise en votre tombeau!

On va appliquer aux plantes votre méthode d'inoculation qui a rendu de si grands services à l'humanité!

La *Revue Hebdomadaire* nous dit:

« L'idée d'appliquer aux végétaux, atteints de maladies cryptogamiques, la méthode d'immunisation et de vaccination qui s'est montrée si efficace pour préserver et guérir les animaux et l'homme, des maladies microbiennes, est assurément une idée originale.

« Cette idée est d'ailleurs très logique; car, d'une part, les grandes fonctions élémentaires sont les mêmes chez les animaux et chez les végétaux, et la biologie végétale ne diffère pas, dans ses principes essentiels, de la biologie animale; et, d'autre part, les maladies parasitaires, qu'elles soient dues à des microbes ou à des champignons plus élevés dans l'échelle d'organisation, sont absolument comparables chez les animaux et chez les plantes, les microorganismes pénétrant dans les tissus des uns et des autres, ou végétant seulement à leur surface, de façon tout à fait semblable.

« Ce sont toujours les principes toxiques sécrétés par ces microorganismes qui altèrent les sucs ou les humeurs des êtres infestés et, qui les tuent par le mécanisme très simple de l'empoisonnement. »

Carnet mondain. — Le 24 novembre, au milieu d'une assistance nombreuse, a été célébré à l'église Sainte Clotilde, à Paris, le mariage de Mlle Jeanne Doin, fille de l'éditeur horticole et président du Cercle de la librairie bien connu, avec M. Lucien Amand.

D'autre part nous apprenons le mariage de M. Lucien Bolut, horticulteur, à Chaumont, secrétaire général de la S. d'H. de la Haute-Marne avec Mlle Emma Post.

Nécrologie. — Nous apprenons le décès, à l'âge de 71 ans, d'un des plus éminents écrivains horticoles de la Belgique, M. Emile Rodigas, de Gand.

Rédacteur au « Bulletin d'Arboriculture » de Gand, à la « Revue de l'Horticulture Belge », M. E. Rodigas, qui a été professeur et directeur de l'Ecole d'horticulture de l'Etat, ne laissera, parmi ceux qui l'ont connu, que les meilleurs souvenirs; il avait fait partie du Jury de la classe 46 de l'E. U. de 1900 et a publié un Traité de culture maraîchère très prisé.

Annonçons encore les décès de MM. Ernest Schmidt, de l'importante maison de graines Haage et Schmidt, d'Erfurt et de M. Carl Lackner, directeur des jardins impériaux d'Allemagne, décédé à l'âge de 70 ans.

LUCIEN CHAURÉ.

TRAVAUX DU MOIS DE DÉCEMBRE

JARDIN D'AGRÉMENT

La gelée à 6° où 7°, sous le climat de Paris, avec de la neige un peu partout, ayant passé sur les jardins, a éteint, jusqu'au prochain printemps, leurs dernières lueurs florales

Il n'y a plus qu'à faire leur toilette, ramasser les feuilles, bêcher les massifs, car c'est un tort de les laisser intacts tout l'hiver le bêchage grossier fait profiter la terre.

On termine l'arrachage de tous les rhizomes, tubercules et ognons par temps sec et on les rentre à l'abri.

On achève la plantation des ognons à fleurs.

On butte les Rosiers, on les encapuchonne avec du papier protector, système Lévêque, ou, si on préfère, on les empaille, mais ce procédé n'est pas très joli.

On taille et un nettoie les arbustes sauf ceux à floraison printanière, on tond les haies, les bordures; on replante en bon temps, les vides faits aux bordures.

On fait les travaux de terrassements et on prépare les trous pour les plantations du printemps.

JARDIN FRUITIER

Terminer les plantations avant les grandes gelées.

Continuer à élaguer, éclaircir les arbres à haute tige; gratter, racler les vieilles écorces les récolter et les brûler; enduire les arbres avec la *mixture sulfureuse*, lait de chaux et sulfate de cuivre, sulfate de fer, et autres insecticides ou anti crytogamiques; pour le puceron lanigère, voici un procédé qui nous a été communiqué il y a quelques années, que nous avons appliqué et qui nous a donné un bon résultat. Nous ignorons s'il est connu, en tous cas il est facile à expérimenter.

Dans une petite burette servant à graisser les vélos, on mélange 4/5 essence minérale et 1/5 huile ordinaire; on secoue bien et, après avoir nettoyé les plaies formées sur les arbres par l'insecte, on injecte en pressant sur la burette un jet du liquide: l'huile aide l'essence à s'étaler, la maintient et l'effet est souverain; après deux années de ce traitement le puceron a complètement disparu sur nos arbres traités.

Commencer le forçage des fraisiers.

JARDIN POTAGER

Continuer les nettoyage, bêchage et fumage des carrés.

Apporter les fumiers et les feuilles pour couches et réchauds. Enfouir les fumiers de suite sans les laisser trop longtemps sur place.

Rentrer les légumes et continuer le forçage en cave, Chicorée Witloof, Barbe de Capucin, Pissenlit, etc.

S'il fait froid, couvrir les châssis avec les paillassons, couvrir aussi les artichauts, avec de la paille ou des feuilles, les découvrir s'il fait bon car ils craignent la pourriture.

Repiquer la salade sous cloche.

Planter des pommes de terre hâtives.

Poser des cloches sur le persil, la civette, l'oseille, l'estragon, pour en conserver le plus longtemps possible.

SERRES

ORANGERIE CONSERVATOIRE

Les travaux sont nombreux mais tout de soins et d'attention.

Arroser modérément, mieux vaut laisser sécher que de pourrir; nettoyer les plantes et les débarrasser des feuilles fanées au fur et à mesure, surveiller les insectes et les combattre énergiquement par l'application du jus de tabac.

Tourner les plantes de temps à autre pour leur maintenir une bonne forme car, on le sait, elles tendent toujours à s'emporter du côté du jour vers lequel elles sont attirées.

Boucher et calfeutrer toutes les ouvertures ainsi que remettre les carreaux qui laissent pénétrer le froid.

Aérer, quand le temps sera propice, les serres froides et orangeries, sécher l'air car il faut éviter d'emmagasiner l'humidité qui engendre la pourriture des plantes

On forcera les ognons à fleurs : Tulipes,

Jacinthes, Narcisses, Cyclamens ainsi que les Muguet, Boule de Neige, Violettes, etc., pour Noël et le Jour de l'an, et même le Lilas blanc ; pour les amateurs choisir les variétés *Marly* et *Charles X*.

Par la gelée abriter les serres avec des paillassons et, au jour, ne retirer que ceux du côté du midi pour donner de la lumière et emmagasiner le peu de chaleur qui viendrait de ce côté.

A la fin du mois on pourra commencer le bouturage des plantes de serre tempérée.

Surveiller les Camellias, les Azalées, et bien régler les arrosages pour ne pas nuire aux boutons ; employer comme engrais du jus de fumier dilué.

TRAVAUX DIVERS

Profiter des moments que laissera le mauvais temps pour réparer les outils, préparer les tuteurs, les étiquettes à la céruse mêlée d'ocre, faire les paillassons ; nettoyer les graines et les empaqueter bien soigneusement en mettant des étiquettes dessus car il ne faut pas se fier à sa mémoire, on fait des sacs en papier pour ensacher les fruits, etc.

Par les temps de neige et de gelée on donnera de la nourriture aux oiseaux insectivores qui nous récompenseront bien au printemps des légers sacrifices qu'on aura faits pour eux.

Ne pas les effaroucher, et ne pas avoir la cruauté de les attirer pour les détruire.

JEL CHAURÉ.

LES ORCHIDÉES

LE PARFUM DES ORCHIDÉES. — Dans la liste que nous avons publiée récemment sur le parfum des fleurs d'Orchidées, nous avons omis de mentionner celles du *Collabium nebulosum* qui sentent l'éther.

Cette Orchidée, en dehors de son joli feuillage, mérite d'être signalée pour ses fleurs, non en raison de leur aspect, qui est loin d'être brillant, car elles sont petites et d'un jaune sale, mais par suite de la curieuse odeur qu'elles dégagent, odeur d'éther si pénétrante, qu'elle suffit pour infecter une serre.

PHALÆNOPSIS RIMESTADTIANA. — Cette variété de *Phalænopsis amabilis* annoncée récemment en Allemagne sous ce nouveau nom et que nous avions mentionnée dans le *M. d'H.* du 10 octobre 1909 (page 221), serait, d'après le *Gardeners' Chronicle*, le *Ph. grandiflora*, une espèce connue et cultivée depuis longtemps dans nos serres chaudes. Il est originaire de l'île de Java et non des Philippines, patrie que lui attribuait à tort M. Rimestadt, l'importateur qui a introduit, cette année, en Allemagne, des quantités de ce *Phalænopsis*, qui mérite à tous les égards d'être plus généralement cultivé dans toutes les collections d'Orchidées.

PLEIONE PRÆCOX ALBENS. — Malgré les grandes quantités de bulbes qu'on a déjà importées en Europe de ces charmants *Pleiones* ou Crocus des Indes, les albinos étaient restés jusqu'à présent inconnus dans ce genre.

Une ravissante variété à fleurs blanches du *Pleione præcox* a fait, cet automne, son apparition chez M. J. W. Moore, horticulteur à Rawdon près Leeds (Angleterre), parmi une récente importation de cette espèce. Les divisions de la fleur sont blanc de perle, au lieu d'être rose lilacé comme dans l'espèce type ; seule la crête du labelle est jaune et bordée de deux lignes d'un pourpre clair.

Cet albinos est encore une de ces variétés recherchées par les grands orchidophiles et qui ira sans doute enrichir une des principales collections d'Orchidées de nos voisins d'outre-Manche.

DISTINCTION HONORIFIQUE. — Nous apprenons, avec le plus grand plaisir, que M. le professeur Alfred Cogniaux, le savant orchidographe belge, membre correspondant de la S. N. d'H. de France et rédacteur en chef du Dictionnaire iconographique des Orchidées, vient d'être nommé chevalier de l'Ordre de Léopold.

O. BALLIF.

ARBORICULTURE

Influence du mode de greffage sur la fructification

Chaque pays a ses méthodes de cultures inspirées et dictées, par le sol, le climat, comme aussi par la nature des diverses essences fruitières locales. Cependant il existe, dans ces méthodes, des *procédés qui peuvent être appliqués partout avec avantage*. Ainsi dans les départements du nord de la France et en Belgique, c'est-à-dire dans la région du limon, tous les vergers sont plantés avec des arbres invariablement greffés en fente directement sur tiges de sauvageons à 1 m.80 ou 2 mètres du sol, et je crois que nulle part on ne rencontre de plus beaux vergers, en fruits à couteau s'entend.

Il est évident que cette manière de procéder est extrêmement lente, et en effet il faut ainsi dix à quatorze ans pour former un bel arbre; mais après, en échange d'une si longue attente, quel résultat splendide dans la suite! Donc on ne peut nier l'influence bienfaisante du greffage en fente à haute tige sur la fructification, et cette influence peut se produire partout et sur tous les arbres.

Il n'est pas nécessaire de conserver intact le procédé du Nord, il y a un mode plus hâtif de formation par lequel on obtient des arbres également bien fertiles.

Dans les contrées cidricoles, où la vigueur et la robustesse des variétés à cidre permet le greffage en « écusson » rez-terre sur très jeunes sujets, on avait essayé le même système pour les variétés à couteau, sans grand succès d'ailleurs, car la plupart des fruits à couteau ont une végétation diffuse, plus grêle, qui rend assez difficile la formation du corps ou tronc. On tourna la difficulté en surgreffant ces variétés sur des sortes à cidre formant rapidement, en six ou huit ans, de belles et fortes tiges bien droites. La véritable bonne manière était enfin trouvée.

Néanmoins il y eut des déceptions, toutes les variétés ne se comportaient pas également bien sur le même sujet. On se trouvait en face d'un phénomène physiologique dont on devait tenir compte. *Si une variété à bois dur était greffée sur bois tendre, où inversement*, on n'obtenait qu'une soudure imparfaite et un arbre promptement rachitique. Mais si, par chance, un bois dur était appliqué sur bois dur, où un tendre sur tendre, avec aussi concordance dans la végétation (hâtive où tardive), le résultat devenait on ne peut plus parfait.

Pour le pommier, il est essentiel de rechercher la concordance de végétation; pour le poirier et les autres arbres, c'est moins nécessaire.

Tous les pépiniéristes connaissent aujourd'hui ces faits, ils s'en inspirent, et on peut leur demander en toute confiance des arbres à fruits à couteau *surgreffés* en fente à haute tige : les sujets seront convenablement établis, et tout aussi bons que ceux greffés directement sur sauvageons comme dans le Nord.

Encore un mot : pourquoi les arbres greffés ou surgreffés en fente à haute tige donnent-ils une végétation et une fertilité plus régulières? Il y a en ceci un phénomène de physiologie végétale réel, difficilé à expliquer.

Du reste, toute leur vie sur le jeune individu comme sur l'arbre centenaire les indices du greffage en fente restent apparents, donc pas de doutes les effets de cette greffe durent aussi longtemps que les arbres.

Pour les vergers, donnons la préférence aux arbres greffés ou surgreffés à haute tige, *en fente*, l'expérience nous indique qu'ils sont les meilleurs.

Alphonse Dachy.

L'Assemblée générale annuelle de l'*Association de la Presse agricole* aura lieu le mardi 9 décembre, à 14 h. 1/2 précises, au siège de l'Association, 41, rue de Lille.

Les sociétaires auront à statuer sur plusieurs questions importantes proposées par le Bureau.

Limitation à 300 du nombre des membres.

Constitution d'un fonds de secours;

Création d'un service des reproductions;

Renouvellement du Bureau.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1902-03 (1).

Parmi les nouveautés qui sont annoncées par MM. Haage et Schmidt, d'Erfurt, nous noterons un *Coleus hybridus ornatus* qui est donné comme très ornemental.

Le feuillage velouté est panaché et ma-

COLEUS HYBRIDUS ORNATUS

culé de divers tons dans les pourpre noir, carmin, rose, blanc, jaune, vert et brun qui forment un assemblage multicolore des plus curieux; cette nouveauté a de plus l'avantage de se reproduire de semis.

Culture ordinaire des autres Coleus.

CHRYSANTHEMUM SEGETUM PUMILUM

Sous le nom de *Chrysantemum segetum pumilum*, nous voyons apparaître une variété naine du Chrysanthème des Moissons, ne dépassant pas 15 à 20 centimètres de hauteur et donnant tout l'été de nombreuses fleurettes d'un beau jaune d'or. Ce sont des plantes annuelles très précieuses pour contre-bordures et qui se cultivent comme toutes les autres plantes annuelles.

Semis sur couche en mars et sur place en avril-mai.

Dans la famille des Papaveracées nous trouvons un *Glaucium flavum tricolor* à grandes fleurs de 8 à 10 centimètres de diamètre, d'un beau coloris rouge orangé vif avec macule noire ou d'un jaune différent du coloris.

Ce Pavot cornu est originaire de l'Asie

GLAUCIUM FLAVUM TRICOLOR

Mineure, il forme des buissons bien ramifiés de 60 à 70 centimètres de hauteur.

Les Glaucies aimant les expositions ensoleillées, on s'en sert pour garnir les rocailles, les talus, en terrain sablonneux ou calcaire.

Il en existe plusieurs variétés à fleurs jaune doré, rouge brique, fauve, qui ne durent qu'un jour; la nouvelle variété conserve ses fleurs plusieurs jours.

On sème d'avril à mai ou en août-septembre sur place ou en pot, ce qui est préférable, car on risque fort de manquer la

(1) Descriptions des obtenteurs.

reprise si on ne les plante pas avec leur motte, ils reprennent rarement à racine nue.

On peut les employer pour les plates-bandes.

Le *Delphinium latienense* est nain, les fleurs, grandes, sont blanc de neige et peuvent être employées pour la confection des bouquets.

La plante vivace rustique fleurit la première année si elle est semée de bonne heure.

(*A suivre.*)

HELCEY.

DE LA CONSERVATION DES FRUITS PENDANT L'HIVER

Depuis la plus haute antiquité, l'homme a reconnu la nécessité de prolonger la durée des fruits récoltés à l'automne. Les procédés employés depuis de longs siècles consistaient tous dans la privation de l'air extérieur.

Pline l'Ancien indique un moyen de conserver les poires. C'est de les placer dans des vaisseaux d'argile poissés, comblés de terre, renversés et enterrés.

Mathieu de Dombasle, l'illustre agronome, a, lui aussi, traité cette question. Voici les procédés qu'il préconisait : les poires et les pommes étaient placées dans des caisses peu élevées qui s'emboîtaient les unes dans les autres, chaque caisse étant remplie d'un lit de pommes, de poires ou de raisin.

Elles s'empilaient les unes sur les autres, chacune servant de couvercle à la précédente, et la caisse supérieure était fermée, soit par une caisse vide, soit par un couvercle en planches de même dimension. On pouvait empiler ainsi une quinzaine de caisses et plus.

Chaque pile présentait l'apparence d'un coffre entièrement inaccessible aux animaux rongeurs.

Duhamel du Monceau, qui conservait des poires *Sarrasin* d'une récolte à l'autre, les privait complètement d'air.

Vers 1839, les procédés les plus en vogue consistaient à placer les poires et les pommes dans des barils défoncés également privés d'air.

En octobre 1855, on pouvait admirer à l'Exposition universelle de Paris des poires *Saint-Herblin d'hiver*, de la récolte de 1854. Ces poires avaient été conservées par les mêmes procédés.

Cette importante question de la Conservation des fruits, qui semblait résolue depuis quelques années avec les fruitiers perfectionnés, est de nouveau remise en discussion.

Tout ce qui était déclaré bon il y a cinq ou six ans est reconnu détestable aujourd'hui.

Notre intention n'est certes pas de rechercher et d'indiquer les causes chimiques et physiques qui occasionnent la pourriture et la maturité avancée des poires et des pommes : ce soin incombe aux savants.

Nous voulons simplement relater les différentes observations que nous avons faites à ce sujet et en tirer quelques conclusions pratiques.

Les procédés les plus employés depuis une cinquantaine d'années étaient tous empiriques.

Ils consistaient à placer les fruits dans un cellier ou une cave sèche.

Le meilleur endroit était, suivant les théories du jour, celui où l'air ne pénétrait pas et dont l'atmosphère était plutôt humide que sèche, ou bien celui où l'air pénétrait de temps en temps et où on employait le chlorure de chaux pour enlever toute espèce d'humidité.

A la vérité, les fruits se conservaient aussi mal dans un endroit que dans l'autre.

Il y a quelques années, on recommandait de fermer hermétiquement le local où étaient placées les poires et les pommes. Il fallait empêcher l'acide carbonique, dégagé par les fruits, de s'échapper. C'était cet acide qui était déclaré le grand conservateur par excellence.

Le résultat, hélas ! fut aussi nul dans l'un que dans l'autre cas.

A notre avis, la solution à trouver doit porter sur les seuls points suivants :

1° Faut-il de la lumière? ou n'en faut-il pas?

2° Faut-il de l'air ou non?

3° L'humidité est-elle indispensable?

Et, afin de mettre d'accord les partisans et les adversaires de tous les procédés employés jusqu'à ce jour, nous poserons cette question :

4° *Les microbes et les cryptogames ne sont-ils pas les seuls coupables de la maturation avancée des poires et des pommes aussi bien que des taches produites sur ces mêmes fruits.*

Nous allons examiner successivement ces quatre questions et nous donnerons le résultat des expériences auxquelles nous nous sommes livré depuis une dizaine d'années.

(*A suivre*).

René Lemoine.
Horticulteur, à Châlons-sur-Marne.

LES NOUVEAUTÉS

Saxifraga Afghanica.

Cette admirable plante vivace, de récente introduction dans nos jardins est un magnifique *Saxifraga* (*Bergenia*) *cordifolia* à fleurs blanc de neige. Ses feuilles sont ovales, coriaces et d'une consistance très solide. Il développe, de bonne heure, au printemps, de superbes inflorescences blanches qui sont très décoratives. Pendant l'été, son feuillage très ornemental, qui était d'abord d'un vert foncé, devient bronzé et pourpré!

Le *Saxifraga* ou *Bergenia Afghanica* est une nouveauté rustique, propre à garnir les rocailles et qui a été introduite en Europe des montagnes de l'Afghanistan (Asie) par l'important établissement horticole de MM. Kelway et fils à Langport, Somerset (Angleterre).

Viburnum Carlesii, *Hemsley*.

Ce nouvel arbuste d'ornement, originaire de la Corée (Chine) n'a été introduit jusqu'à présent en Europe que dans les Jardins botaniques royaux de Kew à Londres, qui l'ont reçu de l'établissement horticole de Lᵉ Boehmer à Yokohama (Japon).

Le *Viburnum Carlesii* développe déjà en avril, en même temps que ses feuilles ovales, de jolies inflorescences blanc rosé, qui ont assez d'analogie avec celles des *Bouvardia* et dont l'agréable parfum rappelle celui des Lilas.

Les horticulteurs japonais cultivent déjà depuis quelques années cet arbuste qui est très florifère. Ils l'utilisent avantageusement pour la décoration de leurs parcs et jardins où il fleurit en même temps que les Magnolias à feuilles caduques, les ravissants *Prunus*, *Pyrus* et *Cydonia*, qui sont également originaires de ces contrées de l'Extrême-Orient.

(*Gardeners' Chronicle.*)

O. Ballif.

ARBORICULTURE ORNEMENTALE

Magnolia Kobus

Ce Magnolia à feuilles caduques, originaire des hautes montagnes des îles Horraido et Jesso au nord du Japon, est l'espèce la plus rustique de ce beau genre. Malgré sa rusticité, il est encore peu connu et rarement cultivé dans les jardins de l'Europe septentrionale, tandis qu'il a été introduit et propagé depuis plusieurs années dans les pays froids de l'Amérique du Nord par l'*Arnold Arboretum*, cet établissement scientifique où le savant professeur Sargent a réuni tant de richesses parmi les arbres et arbustes d'ornement.

Le *Magnolia Kobus*, *D. C.* ou Syn. *M. Thurberi*, hort., atteint dans son pays d'origine une grande hauteur. Il ne commence à montrer ses fleurs que sur les exemplaires adultes; ces dernières apparaissent sur les rameaux terminaux, ordinairement au mois d'avril et avant le développement des feuilles. Ses fleurs sont blanches, grandes, étalées et composées de six pétales en forme d'étoiles. Son feuillage a assez d'analogie avec celui du *M. obovata*, quoique ses feuilles soient plus petites et plus minces.

A l'époque de sa floraison, le *M. Kobus* se distingue particulièrement de toutes les autres espèces de Magnolias à feuilles cadu-

ques, grâce à ses curieuses fleurs blanches, étalées en forme d'étoiles et avec lesquelles il ne peut être confondu. Il prend rapidement un grand développement lorsqu'il est planté dans un sol humide et sablonneux puis il se plaît particulièrement dans les, parcs et jardins lorsqu'il est planté à proximité d'une pièce d'eau.

(*Deutsche Gaertner Zeitung.*) OUDEIS.

LETTRES HORTICOLES

LES CHRYSANTHÈMES A PARIS

Mercredi soir, 19 novembre 1902.

Madame,

Fidèle à une *vieille* tradition, puisqu'elle remonte à *l'an dernier,* je me fais un plaisir de vous adresser, par-dessus la frontière, ces quelques bribes des bavardages de Zina, prises en hâte, et concernant notre dernière fête florale, qui, cette année, s'est surpassée, alors que tous ceux de *la partie* croyaient bien que le *sommet* était gravi.

Puissent ces quelques lignes vous faire oublier un instant et le joli pays vénitien qui a l'heur de vous posséder et ses habitants que vous séduisez par vos charmes, pour vous reporter à notre vieux Paris et donner un souvenir à ceux de vos amis dont vous ne pourrez jamais vous faire oublier.

Plusieurs essais ont été tentés cette année, et, n'étant pas dans le secret des Dieux, je ne puis vous dire ce qu'il en ressortira ; mais, en tous cas, certaines modifications, améliorations dois-je dire, seront encore apportées pour l'exposition de printemps qui aura lieu vraisemblablement le 20 mai prochain.

Il y a aussi lieu d'espérer que les affreux débris du pavillon de la Ville, auront disparu et laissé un emplacement d'environ 3.000 mètres à la disposition de l'exposition.

. . . . . .

Zina. — Mais pourquoi cela n'est-il pas encore nettoyé alors que tout ce côté de la Seine est remis en état ?

Lucio. — Administration et mystère !

— Si c'était un simple particulier, hein ?

— Assurément ce serait autre chose !

Enfin, résumons, quelle est ton opinion, ma chère fillette ?

— Oh ! absolument favorable, et j'en reviens sur ma prévention quant à l'emplacement des serres de la Ville ; mais, quant à leur construction ; oh ! là là ! passe-moi l'architecte !

— C'est bien !

— Je t'avoue que j'ai vu avec satisfaction tirer bon parti de l'emplacement et quand, l'an prochain, on aura élargi le passage entre les deux serres, mis la musique sur la terrasse, on pourra se retourner, mais il faut moins de monde !

— Mais, et la recette ?

— Oh ! moins de monde gratis je parle ; en diminuant le nombre des cartes et billets de faveur, et en surveillant surtout la tricherie qui se fait avec les cartes permanentes qui servent à tout le monde, qu'on prête et qu'on passe et repasse par-dessus la barrière et autres trucs.

— C'est vrai certainement, mais cela n'a pas empêché d'encaisser 36.891 bonnes pièces de un franc sans compter... les mauvaises !

— Veux-tu mon opinion sur l'ensemble ? Eh bien ! cette année, à mon avis, ce sont les fruits qui l'emportaient.

La culture, en général, des chrysanthèmes, dans son ensemble ne répondait pas au *progrès* qu'on en attendait et le niveau avait plutôt baissé que monté sur l'an dernier.

— Oui, mais la saison n'a pas été favorable !

— D'accord, mais les fruits, a-t-elle été favorable pour eux ? et de tous côtés on n'entend que les gémissements des arboriculteurs et ils sont justifiés, sauf ici pourtant, car je ne me souviens pas avoir jamais vu plus intéressantes collections que celles de Croux, de Nomblot (*P. d'H.*) des Frères d'Igny, (G. A. du Ministre), de l'école du Plessis-Picquet, (G. A. du Ministre), et de plus beaux fruits que les Pommes : *Reinette de Canada, Calville, Savoyarde ;* Poires : *Duchesse d'Angoulême, Doyenné d'Hiver, Doyenné du Comice, Charles Ernest, Beurré Clairgeau, Passe Crassame.* etc., provenant des cultures de P. Passy (H. C.), d'Epaulard (Or), de Faucheur (G. V.), de Mottheau (G. V.), pas assez payés ceux-là, surtout quand on voit accorder une médaille d'or, à cette affreuse fumisterie qui consiste à reproduire, aussi mal que possible, des dessins quelconques, gens et bêtes, sur la peau des pommes *Grand Alexandre,* et ce sous le titre de « photographie sur fruits ».

Oh ! photographie, que d'horreurs on commet en ton nom !

Qu'on en fasse, qu'on en vende, passe ! mais qu'on les expose et qu'on leur accorde une telle récompense, je proteste énergiquement !

J'aime mieux les fruits naturels et bien présentés comme ceux de Mme la Comtesse de Cholet (V.) de Nomblot que, après en avoir compté 526 variétés,

j'engage, pour l'année prochaine, à faire comme Croux, à changer ce vieux mode de présentation qui consiste à coller 4 ou 5 fruits... très beaux comme choix, sur une assiette et, ça y est!

La mode est aux supports en fil de fer, suivons la mode, après les Dalhias Paillet, les Chrysanthèmes Charvet, Croux a eu l'ingénieuse idée, de faire garnir de petites corbeilles avec différents feuillages verts (mais les baies rouges ne me vont pas), et d'ajouter de petits supports en fil de fer composés d'un cercle avec la tige retombant et fichée sous le feuillage, sur lesquels sont posés les fruits, ce qui les fait valoir et .. sort de l'ordinaire.

— Hein! si ton vieux père Savoye était là, quels cris de paon il pousserait, lui qui ne voulait pas admettre, ce qui ne s'était jamais fait.

— C'est bien laisse-le reposer en paix! Les anciens peuvent avoir du bon, mais sans pour cela exclure les jeunes; les vieux errements ont leur mérites, mais sans toutefois entraver les idées nou-

POIRE : AMIRAL GERVAIS

velles, du reste on peut s'en rendre compte dans la Commission des expositions, Arche sainte, à laquelle on n'osait toucher et qui, depuis qu'on lui a transfusé du sang nouveau ne s'en porte que mieux, et on peut être assuré que les bienfaisants résultats vont se faire sentir.

Rendons justice au zèle et au dévouement, sans oublier l'intelligence, du président Vacherot, des vice-présidents Deny père, Michel; des secrétaires et adjoints G. Ozanne, Tavernier, Hémar, et. . des autres membres, que je ne uis te citer tous, car, si j'en oubliais, on pourrait croire que c'est intentionnellement, ce qui pourrait être vrai, car s'il en est qui se dévouent, il en est aussi qui... regardent, mais ceux-là, le chiffre en est diminué.

— Tiens, chez Croux, une poire que je ne connaissais pas : *Amiral Gervais*, je salue ce nom, synonyme de : Honneur, Courage, Bravoure, Loyauté!

Ah! si les mérites du fruit ressemblent à ceux du parrain, on peut tirer l'échelle.

Dis donc en voilà un homme qui ferait un chic Président de la République...

— Zina, je vous en prie, pas de politique, mieux vaut être Amiral ! et puis... restez à votre poire ; le fruit est gros, piriforme, arrondi, la peau est fine, jaunâtre avec points brunâtres, elle est légèrement rosée du côté du soleil...

— Quant à la chair?

— Demande à Croux, il te la décrira.

. . . . . .

— Que t'a-t-il répondu ?

— Délicieuse, fine, fondante, sucrée, très parfumée, mais elle ne mûrit qu'en décembre et se prolonge jusqu'en mars. Il m'a promis de me la faire goûter, je lui ai donné mon adresse.

— Comment mademoiselle, vous donnez votre adresse comme cela.

— Oh ! ne la fais pas... ta poire ! puisque c'est pour en avoir... Il m'a même ajouté que l'arbre était vigoureux et venait très bien en pyramide, au plein vent, sans craindre la tavelure. Trop de qualités pour que je n'en fasse pas planter par Benoist, j'en parlerai à petite mère : *Amiral Gervais* ! C'est chic ça ! et puis tu ne sais pas à quoi je pense?

— Non !

— Eh bien, je voudrais, si j'avais deux fils, les voir, un amiral et l'autre général !

— Tu n'es pas difficile, mais ne nous égarons pas, tiens, prends cette poire que m'a remise Nomblot, et, lorsqu'elle sera à point, déguste-la et tu m'en diras des nouvelles, elle se nomme *Rémy Chatenay*.

— Tiens hier au bureau du *M. d'H.*, j'en ai vu la chromo.

— Effectivement, et elle va paraître incessamment.

— En Chrysanthèmes, je n'ai rien trouvé d'épatant dans les nouveautés, et toi ?

— Dame ! on ne réussit pas toujours, il y a eu de meilleures années, cela n'a pas empêché le Comité de la Section des Chrysanthèmes d'accorder, pour la nouveauté, les Certificats de 1re classe aux variétés inédites suivantes.

Chez Nonin :

Alphonse Gatien. Baronne de Lancy. Charles Fichot (avec félic.). *Charles Schwartz* (avec félic.). *Directeur Quennec. Mme Georges Bonbon. Mlle Madeleine d'Aoust. Mlle Yvonne Vacherot* (avec félic.). *M. Maurice L'Huile. Nathalie Bourseul* (avec félic.). *Président Cabourg. Rip.*

Chez Calvat :

Cinna. Docteur Nové-Josserand. Esther. Jean Calvat (avec félic.). *Mme J. Chifflot. Mme H. Douillet. Mlle Marie Vuillermet. M. Bastet* (avec félic.). *M. S. Millet. Phèdre. Président Viger. Souvenir de Cl.-J. Calvat* (avec félic.).

Chez le marquis de Pins :

Baronne Renée Reille. Belle-L'Isloise. Mme Brébal. Mme Marie Carrel (avec félic.). *Mlle Rose d'Elchingen. Souvenir de Bruxelles. Souvenir de la Comtesse Reille. Triomphe de Montbrun* (avec félic.) *Vierge Montbrunoise.*

Chez Chantrier :

Le Quisac (avec félic.). *Mme Borelly. Mlle Julienne Castaings. Mme Jules Vacherot. Milliaris. Les Sept Fons. Ruisseau d'Orgeix. Souvenir du Président Daurel.*

Chez Vilmorin-Andrieux et Ce :

Extrême-Orient. Gavarni. Le Nantais. Murger. Rajah (avec félic.). *Sœur de Charité.*

Chez de Reydellet :

Mme Gérand mère (avec félic.). *M. F. Dubreuil, Reine du Japon. X...*

Chez Héraud :

Étoile de Brimborion. Mme Maitrot de Varennes. Secrétaire Crosville, Souvenir de Père Héraud.

Chez Traisnel :

Mme Gourdon.

Chez Ragout.

M. Emile Debraine.

Tu vois qu'il s'est montré généreux.

— Oui ! 57 certificats ! Eh bien dans trois ans, tu me montreras combien il y en aura d'exposées de ces variétés.

— Suivons maintenant les lots divers.

(*A suivre.*)

Lucio et Zina.

LE NOUVEAU DÉCRET

SUR LA STATISTIQUE AGRICOLE

(*Suite*)

TITRE II

Statistiques agricoles spéciales, périodiques ou non périodiques.

Art. 35. — La réunion des éléments des enquêtes de statistique spéciales, périodiques ou non périodiques, s'effectuera à l'aide des éléments prévus au titre Ier. Les instructions ministérielles prescrivant chacune de ces enquêtes fixeront les dispositions de détail nécessaires pour en assurer l'exécution.

TITRE III

Enquêtes économiques agricoles.

Art. 36. — Les enquêtes économiques sont prescrites par le ministre de l'agriculture ; elles peuvent porter sur l'économie rurale, les industries agricoles, les industries de transformation des produits agricoles, les petites industries rurales et, d'une manière générale, sur toutes les questions pouvant

ntéresser directement ou indirectement l'agriculture nationale.

Art. 37. — Les éléments des enquêtes économiques agricoles sont recueillis pour la France auprès des professeurs départementaux et spéciaux d'agriculture, des directeurs et professeurs des écoles d'agriculture, des directeurs des stations et des laboratoires agricoles, des correspondants de l'Office de renseignements agricoles, des sociétés d'agriculture, des comices, des syndicats professionnels agricoles ainsi que des associations qui leur sont annexées ; des sociétes et caisses de crédit agricole, des chambres d'agriculture. Pour l'étranger, il sera fait appel aux agents diplomatiques et consulaires, ainsi qu'aux conseillers d'agriculture de la France, institués dans les colonies et dans les pays étrangers par le décret du 23 mai 1901.

TITRE IV

Des correspondants de l'Office de renseignements agricoles.

Art. 38. — Les correspondants de l'Office de renseignements agricoles, dont il est question dans l'article ci-dessus, sont choisis parmi les agriculteurs notables et parmi les représentants des industries agricoles.

Ils sont nommés par le préfet sur la proposition des professeurs départementaux d'agriculture. Leur nombre ne doit pas dépasser cinq par canton ; il est déterminé d'après le nombre des communes, l'importance et la diversité des cultures et des industries agricoles.

Art. 39. — Les correspondants de l'Office de renseignements agricoles sont principalement chargés de fournir les renseignements qui leur seront demandés par le professeur spécial d'agriculture de leur arrondissement et par le professeur départemental d'agriculture. Ils correspondent avec l'Office de renseignements agricoles par l'intermédiaire de ce dernier pour lui transmettre les résultats de leurs observations, enquêtes, études ou travaux.

Art. 40. — Certains de ces correspondants pourront être spécialement désignés par le professeur départemental d'agriculture pour adresser directement à l'administration centrale du ministère de l'agriculture les renseignements périodiques agricoles dont la publication ne présente d'intérêt que si elle est effectuée à une date très voisine de celle où ils ont été recueillis.

TITRE V

Centralisation et publication des enquêtes agricoles au ministère de l'agriculture.

Art. 41. — Les statistiques agricoles annuelles, les statistiques agricoles spéciales, périodiques ou non périodiques, et les enquêtes économiques agricoles sont préparées, centralisées et publiées par les soins de l'Office de renseignements agricoles au ministère de l'agriculture.

Ce service étudie et coordonne les renseignements recueillis, tant en France qu'à l'étranger. Il les utilise et les porte, s'il y a lieu, à la connaissance du public par tous les moyens dont il dispose Il conserve dans ses archives tous les documents qui lui ont été adressés à l'occasion des enquêtes agricoles.

Il établit et prépare les dossiers des affaires qui doivent être soumises à l'examen du comité consultatif de statistique agricole, dont il sera parlé au titre VI.

(*A suivre.*)

Culture de la betterave à sucre (Chicago). — Une nouvelle compagnie vient de se constituer à Chicago en vue d'entreprendre d'importantes cultures de betteraves à sucre.

Le capital de cette compagnie est de 6 millions de dollars, dont une grande partie a été fournie par des capitalistes de New-York.

Le syndicat est connu sous le nom de « The Arkansas Valley Sugar Beet and Irrigation Land Company ». Il vient de se rendre acquéreur d'environ 50,000 hectares, situés dans le district fruitier de Rocky Fard (comté de Porvers, État de Colorado).

On estime que l'usine pour l'extraction du sucre dont la construction vient d'être entreprise, occupera 2,000 ouvriers.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages reçus : *Les Progrès réalisés en horticulture depuis cent ans dans le département de la Marne*, par René Lemoine, horticulteur à Châlons-sur-Marne (1 broch. 38 pages, chez l'auteur).

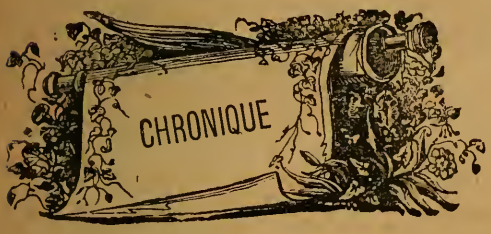
De l'Ensachage des fruits, par L. Loiseau, président de la S. d'H. de Montreuil aux Pêches (1 broch. 65 pages ornées de 20 gravures).

Les Citoyens utiles, causerie par Gabriel Viaud. Préface de Georges Bruant. (1 vol. broché, 1 fr. à Poitiers).

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chromolithographie : Poire Rémy Chatenay.
Chronique : Au Ministère de l'Agriculture : Distinctions honorifiques. Les Roses nouvelles de 1902-03. Exposition quinquennale de Gand. Les Chrysanthèmes à l'Exposition d'Orléans. Les vingt-cinq meilleures variétés de Pommes à cidre. L'Association nationale de prévoyance et de secours des Jardiniers de France. Les Recouvrements par la Poste. Création d'un Marché aux plants. Nouvelles diverses. *Lucien Chauré.* — Chronique étrangère : Cultures coloniales Viola Jovi. Richardia Sprengeri. Nécrologie. *Otto Ballif.* — Arboriculture : La Poire Rémy Châtenay. *Helcey.* — Le Chancre du Pommier : Sa guérison. *Alph. Dachy.* — Choix parmi les nouveautés en fleurs, fruits et légumes mises au commerce en 1902-03 (*suite*). *Helcey.* — De la conservation des fruits pendant l'hiver (*suite*). *René Lemoine.* — Le nouveau Décret sur la Statistique agricole (*suite*). — Les Chrysanthèmes à l'Exposition de Tournai. *Alph. Dachy.* — Lettres horticoles : Les Chrysanthèmes à Paris (*suite*). *Lucio et Zina.* — Petite poste. — Les Catalogues reçus.
Gravures noires : Poire Rémy Châtenay. Inula Royleana, Salvia ringens, Verbena hybrida compacta écarlate rosé. Phlox Drummondi nana compacta atropurpurea semi plena. Chrysanthèmes : var. : Extase. Féerie. Persée. Gloire automnale.



Au Ministère de l'Agriculture

Distinctions honorifiques : Ont été nommes Chevaliers du Mérite agricole : MM. Blondeau (T. V.) jardinier à Antony (Seine); Bouziat (G.) horticulteur fleuriste à Paris; Chauveau (G.) jardinier chef de la ville de Boulogne-sur-Seine; Déchanet (F. T.) horticulteur à Langres (Hte-Me); Decker (L.) chef de culture au Jardin botanique d'Hanoï (Tonkin); Humblot, président de la section de la S. d'H. de la Haute-Marne, à Joinville (Hte-Me); Ruelle, chef de culture de la maison Ch. Baltet à Troyes (Aube); Sanglard (A.) horticulteur-arboriculteur à Valence (Drôme); Serveau (A.) horticulteur fleuriste, à Paris; Valette (P.) horticulteur à Brives (Corrèze).

Les Roses nouvelles de 1902-03.

Chez MM. Lévêque et fils, à Ivry-sur-Seine; *Jules Vacherot* (thé) fl. gr., rouge sang de bœuf, nuancé brun ou blanc. = *Mlle Aïno Ackté* (hyb. de thé) fl. gr. pl., rose carné = *Arsène Lefèvre* (hyb. rem.) fl. gr., pl., rouge vermillon = *Marthe Dupuis* (hyb. rem) fl. pl., rose vif, nuancé clair = *Vincente Peluffo*, (hybr. rem.) fl. tr. gr., pl., rose cerise clair nuancé foncé.

Chez M. Pierre Cochet, à Grisy-Suisnes (S.-et-M.) *Virginie Demont-Breton* (noisette) centre de la fleur rosé, avec soupçon de cuivre passant au rose saumon.

Chez M. A. Godard à Saint-Didier (Ain), (Thés) *Mme Jean Bonnet*, fl. moy., blanche passant au rose foncé nuancé violet = *Mme Jean Chevillon*, glob. gr., pl., blanc teinté rose, centre incarnat = (Hybr. de thé) *Mme Eugénie Giat*, fl. gr, blanc crème, centre ombré saumon, = *Mme Elisa Robin*, fl. gr., pl., banc saumonné, ombré carmin.

Exposition quinquennale de Gand.

— A l'occasion de l'Exposition internationale horticole qui doit se tenir à Gand, en avril 1903, la S. R. d'agriculture et de botanique prend ses dispositions pour offrir aux exposants un local digne des merveilles florales qui vont y participer.

L'annexe au Casino occupera un emplacement d'environ 4.000 mètres avec des hauteurs variant de 6 m. 50 à 11 m. 50.

Un local spécial sera installé pour les Orchidées.

L'emplacement total sera de 4.425 mètres soit 1.320 mètres de plus qu'en 1898.

Les Chrysanthèmes à l'Exposition d'Orléans.

— Orléans, ville horticole par excellence, a tenu son exposition, salle des Fêtes, le 13 novembre.

Inutile de constater sa réussite, ce serait faire injure à la vieille S. d'H. d'Orléans et du Loiret qui a combattu pour la 75e fois et ajouté, grâce au dévoûment de son secrétaire général Eug. Delaire, un nouveau fleuron à la couronne de ses succès, comme aussi G. Montigny, qui obtient le grand prix d'honneur du ministre de l'Agriculture, puis viennent Liger-Ligneau, Proust, etc., et sans oublier de Reydellet, ni même Charet de Nantes, avec un diplôme d'honneur pour ses nombreuses applications des textiles étrangers, alpha, aloès, fibres de coco. etc.

Le diplôme d'honneur de la S. N. d'H. de France a été remporté par Jamin, paysagiste émérite, pour son plan Louis XV et la nouvelle disposition de la salle.

L'Association nationale de prévoyance et de secours des Jardiniers de France. — Parmi les Associations de prévoyance, il en est une que tous les jardiniers de France devraient connaître, et à laquelle ils devraient être associés.

Fondée il y a sept ans, *l'Association de prévoyance et de secours des Jardiniers de France*, après avoir passé les premiers moments toujours critiques pour une société, fut-elle même très utile, est arrivée aujourd'hui, à être grande fille et tend les bras à tous les membres de la corporation.

Son but ?

Procurer à ses sociétaires valides, des emplois!

Aux malades ou incapables de travailler? Des secours! dans leur viellesse, des pensions de retraite! En cas de décès, des funérailles dignes de celui qui, ayant manié la terre, y entre pour toujours, etc.

Toutes ces avantages doivent engager ceux qui touchent à quelque titre que ce soit à l'horticulture, au jardinage à demander les renseignements au président de l'Association, M. J. Vacherot, 84, rue de Grenelle, Paris.

Les vingt-cinq meilleures Pommes à cidre. — Au Congrès tenu par l'Association pomologique à Amiens le 14 octobre, 25 variétés de pommes ont été recommandées aux planteurs de fruits à cidre comme étant les meilleures à cultiver:

Ambrette, *Amère petite de Bray*, *Argile*, *Bédan*, *Binet blanc ou doré*, *Binet rouge*, *Binet violet*, *Blanc Mollet*, *Bramtot* ou *Martin Fessard*, *Doux Geslin* ou *Reine des Pommes*, *Doux Normandie*, *Fréquin rouge*, *Grise Dieppoise*, *Launette*, *Marabot*, *Médaille d'or*, *Mousset roux*, *Muscadet* ou *Antoinette*, *Omont* ou *Faux Caillouel*, *La Panneterie*, *Reine des Hâtives*, *Rousse de l'Orne* ou *Rousse de la Sarthe*, *Saint-Laurent*, *Tardive de la Sarthe*.

Le Congrès de l'an prochain se tiendra à Bernay (Eure).

Les Recouvrements par la Poste

Après avoir laissé *illimité* le nombre des reçus ou quittances à insérer par enveloppe pour les recouvrements à effectuer par la Poste, cette chère administration que l'Europe ne nous envie pas, car elle ne cherche qu'à exploiter le public, avait décidé de limiter dorénavant à *cinq* le chiffre de ces quittances.

Sur les justes réclamations des Sociétés de secours, associations et syndicats agricoles et horticoles, etc, elle vient, dans sa haute sagesse, d'élever, à partir du 26 décembre, pour la France et la Tunisie, le chiffre de *cinq* à *quinze*, mais seulement pour les quittances, de 6 francs et au-dessous, sachant fort bien que, dans nombre de sociétés, les cotisations sont de 6 francs ; soit avec frais de recouvrement 6 fr. 25 ou 6 fr. 50.

On a déjà augmenté de 25 cent. pour l'étranger, de 10 cent. pour les quittances non payées ; bientôt espérons que l'administration demandera à encaisser, pour son compte personnel, les recouvrements qu'on voudra bien lui confier.

Pour peu qu'on voyage à l'Etranger, c'est là où on s'aperçoit de la différence du service des Postes avec le nôtre et... à notre désavantage.

Création d'un marché aux plants.

Un certain nombre de pépiniéristes et cultivateurs de la Seine, et des environs de Fontenay-aux-Roses, Bagneux, Châtillon, Sceaux, d'accord avec la municipalité de Fontenay viènneut d'établir un marché aux plants, (doucin, paradis, cognassier et tous les plants intéressant la culture maraîchère, l'horticulture et l'arboriculture),

Le marché, ouvert le 23 novembre, se tiendra tous les dimanches à 6 heures du matin jusqu'au 12 avril 1903.

Nouvelles diverses. — Le syndicat central des primeuristes français, dans sa dernière réunion, a renouvelé comme suit son bureau de 1903-04, 05 : Président M. E. Salomon. 1er vice-président : M. A. Cordonnier ; 2e vice-présidents : MM. Narcisse Laurent et Margottin, secrétaire général : M. J. Buisson ; secrétaire adjoint : M. Léon Parent : trésorier M. H. Whir.

LUCIEN CHAURÉ.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

Cultures coloniales. Le Gouvernement britannique fait procéder actuellement dans l'île de Ceylan, ainsi que dans les diverses Colonies anglaises de la presqu'île de Malacca, à d'immenses plantations d'*Hevea Brasiliensis*, cet arbre à caoutchouc, dont nous avons publié une grande illustration dans le *M. d'H.* du 25 octobre 1902, page 287.

L'*Hevea Brasiliensis*, qui appartient à la famille des Euphorbiacées, serait d'après les essais qui ont été tentés dans ces dernières Colonies, l'espèce d'arbre qui produirait la plus grande quantité de ce résidu dont la consommation devient de plus en plus considérable dans les diverses industries.

Viola Jooi *Janka*. La *Deutsche Gaertner Zeitung* d'Erfurt recommande la culture de cette espèce de Violette, encore peu connue et originaire du Japon. Il est vrai que nous ne l'avons rencontrée jusqu'à présent que dans les collections des jardins botaniques.

Le port de cette violette japonaise rappelle celui des *Viola cucullata* (1). Ses fleurs remarquables, d'un lilas pâle, dégagent le même parfum que celui des *Viola odorata* et sont supportées par un pédoncule érigé. Sa floraison tardive a l'avantage de prolonger la floraison printanière des autres variétés de violettes.

Le *Viola Jooi* est une espèce rustique ; elle ne développe pas de filets qui puissent servir à la propager. Sa multiplication se fait par la division des pieds, soit à l'automne, soit au printemps, ou mieux encore au moyen du semis.

Le Richardia Sprengeri, *Comes*. Cette nouvelle et superbe espèce de *Calla* ou *Richardia* a été introduite du Transvaal par M. Spenger, horticulteur à Naples.

Richardia Sprengeri appartient au même groupe que les *R. Elliotiana* et *R. Pentlandi*, qui sont aussi originaires de l'Afrique australe. Ses fleurs remarquables égalent en dimension, si elles ne les surpassent pas, celles de ces deux espèces déjà connues et introduites dans nos cultures depuis quelques années. Elles sont d'un jaune soufre, en forme d'entonnoir régulier avec un bord retombant à leur extrêmité et émergeant au-dessus d'un joli feuillage.

Ce nouveau *Calla* est une espèce à feuillage caduc et annuel qui réclame les mêmes soins de culture que ceux que nous avons indiqué dans les *M. d'H.* des 10 mai 1896 et 10 décembre 1899, livraisons dans lesquelles nous avons publié les chromolithographies des *R. Elliotiana* et *R. Pentlandi*.

(1) Voir la chromolithographie de cette Violette publiée dans le *M. d'H.* du 10 octobre 1891.

Nécrologie.

Nous avons le regret d'apprendre le récent décès, survenu à l'âge de 69 ans, de M. Ernest Schmidt, un des propriétaires fondateurs du célèbre établissement horticole de MM. Haage et Schmidt à Erfurt.

Après avoir fait différents stages dans les principaux établissements de l'Allemagne, de la France, de l'Angleterre, de la Belgique et la Hollande, M. Schmidt entreprit des voyages prolongés en Russie, en Italie, en Espagne et en Algérie, pour visiter et étudier les cultures de ces pays. Vers 1862, il avait fondé avec feu J. K. Haage, ce vaste établissement d'horticulteurs, de pépiniéristes et de cultivateurs grainiers, qui prit en peu de temps une extension considérable et qui ne tarda pas à faire d'Erfurt le centre de l'horticulture allemande.

Nous le connaissions personnellement, car M. E. Schmidt était un de nos anciens maîtres. Nous avions travaillé jadis sous sa haute direction, en compagnie d'une vingtaine de jeunes jardiniers étrangers représentant tous des nationalités différentes. L'établissement Haage et Schmidt à Erfurt, était il y a quelque vingt-cinq ans, de même que celui de Louis Van Houtte à Gand, une véritable école internationale d'horticulture, où venaient se perfectionner dans leurs branches les jeunes jardiners de tous les pays du monde.

D'une énergie peu commune, M. Schmidt était un travailleur infatigable et un patron qui dirigeait *militairement* son importante maison. Sévère, mais juste, il savait s'entourer de l'estime de ses nombreux employés, ainsi que de toutes les personnes qui étaienten relations d'affaires avec sa maison.

Très connu et apprécié dans les milieux horticoles et grâce à ses connaissances approfondies de neuf langues modernes, il faisait généralement partie du Jury des grandes expositions internationales d'horticulture, où on faisait appel à ses connaissances. Il était décoré de nombreux ordres et en relations suivies avec les principaux horticulteurs de l'univers.

Avec son associé M. Haage, ces habiles horticulteurs se sont toujours occupés de l'introduction et de l'amélioration des plus belles variétés de plantes annuelles et vivaces, qui font de nos jours l'ornementation de nos jardins.

OTTO BALLIF.

ARBORICULTURE

POIRE : RÉMY CHATENAY.

Parmi les Poires peu répandues et pourtant méritantes, nous en citerons une dont

POIRE RÉMY CHATENAY.

nous publions la chromo et que nous avons déjà eu plusieurs fois l'occasion de voir exposée dans les lots de M. Nomblot-Bruneau, de Bourg-la-Reine, c'est la Poire *Rémy Châtenay*, qui a été dédié en 1886, par son obtenteur, M. Arsène Sannier, de Rouen, un de nos bons semeurs, à un pépiniériste de Beauvais.

L'arbre, donné comme rustique au plein vent, se comporte très bien en pyramide et est très fertile.

Le fruit a un peu l'aspect du *Beurré d'Aremberg*, il est assez gros, pyriforme irrégulièrement déprimé au 2/3 de sa hauteur.

Le pédoncule, obliquement implanté, est court, gros et charnu.

La peau, vert jaunâtre, est légèrement brun rosé à l'insolation et pointillée ou tâchée de fauve.

La chair, fine et juteuse, est sucrée, relevée et de très bonne qualité.

La mâturité va jusqu'à mars, avril.

C'est, au résumé, un bon fruit qu'on peut mettre au jardin fruitier sans crainte de déboires.

HELCEY.

LE CHANCRE DU POMMIER

SA GUÉRISON

Dans une note publiée par M. G.-D. Huet, celui-ci écrivait à peu près ceci :

« Ayant lu autrefois dans les journaux une recette pour combattre le chancre du pommier, et qui consistait en une pâte faite avec de la terre glaise et de l'acide chlorhydrique, dont on devait recouvrir les plaies, j'ai essayé, non pas le procédé tel qu'il était décrit, mais j'ai employé tout simplement le badigeonnage à l'acide pur, comme on le trouve dans le commerce, après avoir préalablement nettoyé les chancres jusqu'au vif. La guérison ayant été parfaite par un seul traitement, je recommande ce moyen qui est d'une application prompte et facile. »

Certes, M. Huet est bien inspiré en recommandant ce procédé, et, réellement, c'est rendre service à tous les arboriculteurs en leur indiquant un moyen certain

POIRE REMY CHÂTENAY

10 Décembre 1902

de guérir le chancre, ce mal terrible qui compromettant de jeunes pommiers.

Justement, à cause de la valeur du remède, il me plaît de rappeler que c'est à moi que revient l'honneur d'avoir le premier signalé la vertu de l'acide chlorhydrique ou muriatique.

En effet, ma première notice à ce sujet, a paru dans le *Bulletin* de la S. d'H. d'Épernay, en 1890, et nombre de journaux d'horticulture l'ont reproduite et analysée.

Avant cette époque, jamais — que je sache — l'acide chlorydrique n'avait été utilisé en arboriculture.

C'est vers 1885 que j'ai commencé à me servir de cette drogue pour détruire le puceron lanigère et alors, incidemment, j'ai découvert son action pour la guérison du chancre.

En juin 1896, de nouveau j'appelai l'attention sur ce procédé ; aujourd'hui, comme je ne partage pas l'opinion de M. Huet quant au mode d'emploi — on verra pourquoi — je crois ne pouvoir mieux faire que de reproduire une fois encore mon article de 1890 :

Onguent à l'acide chlorhydrique ou muriatique efficace pour la guérison des plaies connues sous le nom vulgaire de « chancres ».

De toutes les maladies qui affectent les arbres fruitiers, il n'en est pas peut-être pas de plus fréquente, de plus désastreuse, que ce mal communément connu sous le nom de « chancre ».

Les pommiers sont souvent les plus éprouvés, particulièrement ceux donnant des fruits sucrés ; et, hélas ! que de déceptions alors dans leur culture. Cependant, il existe un remède à ce mal, remède d'une efficacité certaine s'il est employé dès le début de la maladie ; mais malheureusement il est peu connu.

L'acide chlorhydrique peut guérir le chancre !

Ce produit est plus connu sous le nom d'« esprit de sel », car c'est sous cette dénomination que les plombiers s'en servent pour nettoyer les métaux qui doivent recevoir la soudure.

C'est pour combattre le puceron lanigère que j'ai, pour la première fois, employé ce liquide, et pour ce faire, il est plus avantageux, plus efficace, et surtout moins dangereux que le pétrole ; avec lui aucune crainte de brûler ni les bourgeons ni les feuilles.

On connaît les mœurs du puceron lanigère, ce terrible ravageur de nos pommiers, et on sait que toutes les plaies de l'arbre sont par lui choisies pour refuges.

Or, quel ne fut pas mon étonnement en remarquant que toutes les plaies imprégnées d'acide chlorhydrique étaient non seulement débarrassées de l'insecte, mais que, de plus, sous son influence, la cicatrisation s'opérait bien facilement.

De ces observations, j'ai conclu que l'acide chlorhydrique était un agent capable de favoriser la formation de nouveaux tissus végétaux ou, plus exactement, qu'il aidait la cicatrisation en tuant, en faisant disparaître les germes qui provoquaient et développaient la plaie.

J'ai continué mes expériences, et les résultats ont toujours été les mêmes, mais la pratique m'a indiqué de quelle manière il fallait procéder lorsqu'on avait surtout en vue la cicatrisation d'une plaie.

L'acide chlorhydrique était presque de nul effet *si, employé seul, il pleuvait peu après l'opération, car l'eau lavait la plaie et faisait disparaître le remède.* De même la grande sécheresse produisait le résultat identique pa une évaporation trop rapide...

Pour obvier à ces inconvénients, j'ai associé l'acide chlorhydrique à l'onguent Saint-Fiacre, transformant ce dernier en une sorte de peinture très épaisse.

La préparation de cet enduit est très simple, voici la recette :

Prendre de la terre argileuse compacte, la mélanger avec une égale quantité de bouse de vache, délayer ensuite avec l'acide jusqu'à ce qu'il soit possible d'étendre avec un pinceau ; tenir plutôt épais que trop clair.

La plaie à cicatriser doit être bien nettoyée, les parties intactes mise au vif, et le pourtour incisé longitudinalement de quelques centimètres. Il ne reste plus qu'à badigeonner, avec précautions, la plaie avec la susdite préparation, et la nature fera le reste.

Voilà ma manière de procéder, elle peut être utile à bien des gens, à tous ceux qui ont des arbres à traiter, et en opérant au

début du mal, on aura toujours satisfaction complète.

ALPHONSE DACHY.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1902-03 (1).

Si nous continuons notre choix parmi les variétés de la maison Haage et Schmidt, nous trouvons un *Inula Royleana*, espèce type de l'Himalaya.

Cette plante vivace, qui est rustique, atteint près d'un mètre de hauteur : ses fleurs, jaunes, ont de 10 à 12 centimètres de diamètre, les pétales rayonnants sont minces et allongés, et les boutons sont noirs; l'ensemble de la fleur est supérieur, comme effet, à celle de l'Aunée glanduleuse à grandes fleurs qu'on cultive dans les jardins sous le nom de *Inula glandulosa grandiflora*.

C'est un genre de plantes très méritant et qu'on ne doit pas négliger, d'autant que

INULA ROYLEANA

la mode se porte en ce moment vers les fleurs jaunes.

L'Aunée, qui à la propriété de purifier, d'où son nom, est très bien acclimatée sous notre climat : elle fournit des tiges longues, à fleur jaune orangé qui, coupées, servent à la confection des bouquets où à la garniture des vases, elles sont ornementales comme celles des *Rubeckia*, *Helianthus*, etc.

(1) Descriptions des obtenteurs.

Le semis se fait d'avril à juin en pépinière, on repique et on met en place dès les beaux jours du printemps qui suit le semis.

On multiplie aussi par division des touffes à l'automne ou au printemps.

Tous les sols, même médiocres, et les expositions conviennent à l'Inula.

Ce n'est pas une Sauge rouge, mais une à coloris bleu clair, que cette maison veut faire sortir de l'oubli où elle est tombée, à tort car elle très jolie, paraît-il.

Les fleurs des *Salvia ringens* sont larges, à

SALVIA RINGENS

coloris bleu clair, très tendre, la lèvre inférieure maculée blanc, ligné bleu azuré.

Elle est originaire de Grèce, et ses tiges atteignent de 50 à 60 centimètres.

On trouve parmi les Sauges, nombre de

VERVEINE HYBR. CAMP. ÉCARLATE ROSÉ

genres aux coloris différents des couleurs types, bleu, blanc, rouge, ce qui permet de créer de très jolis massifs tricolores.

Le *S. ringens* est rustique et se multiplie comme les *S. splendens*, de semis ou de boutures.

Aux Verveines déjà nombreuses vient s'ajouter un *Verbena hybrida compacta écarlate rosé*, dont le nom... donne la description.

Finissons par un *Phlox Drummondi nana compacta atropurpurea semi plena*, ouf!

Pour un nom court, ce n'est pas un nom court!

C'est une nouvelle variété de Phlox, nain

PHLOX DRUMMONDI NANA COMPACTA SEMI PLENA

et compact ne dépassant pas 18 centimètres de hauteur, et qui, par ses fleurs semi-doubles, rouge pourpre foncé, rendra des services pour contre-bordures ou massifs de plantes basses comme aussi pour la culture en pot.

HELCEY.

DE LA CONSERVATION DES FRUITS PENDANT L'HIVER

(*Suite.*)

L'air et la lumière, marchant de concert, nous réunirons les deux premières questions.

A notre avis, les fruits peuvent se conserver de deux façons.

1° Complètement privés d'air (1);

2° Au grand air.

(1) Il est bien entendu que les mots *sans air* veulent dire, dans l'air confiné, c'est-à-dire sans renouvellement de l'air extérieur.

Dans le premier cas, ils se conservent souvent très longtemps; mais ils doivent être consommés deux ou trois jours après leur sortie du fruitier; passé ce délai, des rides et des taches brunes recouvrent le fruit sur toutes ses parties.

Dans le second cas, les poires et les pommes se conservent d'une façon plus sûre et restent fraîches après leur sortie du lieu de conservation pendant un temps suffisant pour permettre au marchand de les écouler.

De là, deux genres de conservation bien différents; l'un pouvant contenter le petit propriétaire qui récolte pour sa consommation personnelle; l'autre qui sera le seul employé par le grand producteur.

Tout en acceptant le procédé sans air pour la petite culture et pour les personnes qui ne peuvent faire autrement, nous dirons toutefois que la méthode au grand air devra toujours être employée de préférence, non seulement pour l'avantage qu'elle procure, mais parce qu'elle est la seule hygiénique, les fruits étant toujours plus sains.

Nous examinerons cependant l'un et l'autre de ces procédés en commençant par le premier.

On peut conserver les fruits sans air de quatre façons différentes :

1° En silo;

2° Dans un trou en forme de cave;

3° Emballés dans du papier de soie et placés dans de la sciure de bois, de la mousse, de la tourbe, de la poudre de charbon, etc.;

4° Enfin dans un fruitier perfectionné.

1° *En silo.* — Un moyen qui nous a donné d'excellents résultats avec des pommes de *Reinette court pendu* est celui-ci :

Creuser un trou de un mètre de profondeur, d'une largeur et d'une longuenr proportionnées à la quantité de fruits à conserver, y placer les pommes sur un lit de paille de seigle en tas pointu, de façon que la plus haute partie puisse être recouverte de 40 à 50 centimètres de terre; les couvrir avec de la paille, puis mettre au-dessus de cette paille des planches en forme de toit. La terre provenant du trou est ensuite mise sur les planches en conservant la forme

pointue du tas. Une couche de feuilles de marronniers ou de platanes répandue sur le tas de terre empêche l'eau des pluies de pénétrer dans le silo.

Les fruits retirés aux mois de mars et avril sont aussi frais qu'au moment de la cueillette; mais ils doivent être mangés en deux ou trois jours après leur sortie du trou.

Donc, bon résultat d'une façon, mais inconvénient de l'autre.

Observation importante et dont on trouvera l'explication dans nos conclusions :

« *Ne jamais remettre les fruits dans le trou de l'année précédente.* »

2° *Dans un trou en forme de cave, sans air ni lumière.* — Un procédé analogue à celui du silo, mais qui a le grand avantage d'être plus pratique, a été le seul employé par nous pendant longtemps.

Il consiste à pratiquer, tous les ans, à *un endroit différent*, un trou de 1 m. 70 de profondeur et d'autant de largeur sur une longueur proportionnée à la quantité de fruits à y placer. On y établit, de chaque côté, des rayons, en réservant un passage de 0 m. 40 au milieu. Le trou est recouvert avec des planches placées en travers, et la terre provenant de la fouille, est ensuite jetée sur les planches. Il faut avoir soin de réserver, à l'une des extrémités du trou, une porte et un escalier pour en favoriser l'accès.

On doit éviter de renouveler l'air, et l'obscurité la plus complète doit régner à l'intérieur.

Les pommes de *Calville* et *Reinette de Canada*, conservées dans ces conditions, sont aussi intactes au mois de mai qu'au moment de la récolte.

Le seul inconvénient est que, comme pour la conservation au silo, l'air altère très rapidement les fruits une fois sortis du trou.

En principe, plus les fruits ont été privés d'air, plus vite ils s'altèrent à son contact.

Nous disons intentionnellement que *le trou devra être fait tous les ans dans un endroit différent*, afin d'avoir toujours un local sain, ne possédant pas de gerbes *microbiques* et *cryptogamiques* des années précédentes; car, là comme ailleurs, les microbes sont seuls à craindre.

3° *Emballés dans du papier de soie et placés dans de la sciure de bois, de la mousse sèche, du coton, etc.*

Pendant plusieurs années nous avons essayé ces divers modes de conservation.

Les fruits étant emballés dans du papier de soie, nous les placions dans des caisses remplies de sciure de bois, de mousse sèche, de petits copeaux, de menue paille de navette, de cendres de bois, de poudre de liège ou de poussière de charbon. Nous mettions les caisses dans un endroit où la température variait entre 2 degrés au-dessous de zéro et 8 degrés au-dessus.

Dans la *sciure de bois*, la *mousse sèche*, les *petits copeaux* et la *menue paille de navette*, les pommes de *Calville* et R. de *Canada* étaient, tachées de 80 % au 1er janvier.

Dans le *sable*, les *cendres de bois*, la *poudre de liège* et le *poussier de charbon* les neuf dixièmes étaient intactes au 15 mars.

Les mêmes fruits placés dans le *sable*, les *cendres de bois*, la *poudre de liège* et le *poussier de charbon* sans être enveloppés dans du papier de soie, ne donnaient qu'un vingtième de perte. Emballés dans de l'ouate, les résultats étaient encore plus satisfaisants.

Les poires de *Doyenné d'hiver* et d'autres variétés à même époque de maturation, s'y conservent jusqu'en juin très facilement; mais on retrouve, là aussi, l'inconvénient de tous les procédés sans air : remis à l'air, les fruits se rident très vite; toutefois ils ne noircissent pas aussi rapidement que lorsqu'ils ont été conservés en silo.

Donc, avec privation d'air et entourage neuf, il n'y a ni microbes ni cryptogames, et on obtient de bons résultats.

René Lemoine,
horticulteur à Châlons-sur-Marne.

LE NOUVEAU DÉCRET
SUR LA STATISTIQUE AGRICOLE
(*Suite*)

TITRE VI
Comité consultatif de statistique agricole

Art. 42. — Il est institué auprès du ministère de l'agriculture un comité consultatif de statistique

agricole, composé de membres de droit et de membres nommés par décret.

Art. 43. — Sont membres de droit :

Le directeur de l'agriculture;

Le sous-directeur de l'agriculture ;

Le directeur des forêts ;

Le directeur des haras ;

Le directeur de l'hydraulique agricole ;

Le directeur du secrétariat, du personnel central et de la comptabilité ;

Deux inspecteurs généraux de l'agriculture ;

Le chef du 4e bureau de la direction de l'agriculture, chargé de l'ensemble des services de l'Office de renseignements agricoles ;

Le chef du service des études techniques et le sous-chef du 4e bureau de la direction de l'agriculture ;

Un représentant du ministère des affaires étrangères ;

Un représentant du ministère du commerce ;

Un représentant du ministère des finances ;

Un représentant du ministère de la guerre ;

Un représentant du ministère des travaux publics ;

Le président de la société nationale d'agriculture de France ;

Le président de la société nationale d'encouragement à l'agriculture ;

Le président de la société des agriculteurs de France ;

Le président de la société nationale d'horticulture de France ;

Le président de la société de statistique de Paris ;

Art. 44. — Le nombre des membres du comité consultatif de statistique agricole nommés par décret ne peut dépasser vingt, dont:

Deux représentants du conseil supérieur de l'agriculture ;

Deux représentants des professeurs départementaux d'agriculture ;

Deux représentants des professeurs spéciaux d'agriculture ;

Deux représentants des commissions communales ;

Deux représentants des commissions cantonales ;

Deux corespondants de l'Office de renseignements agricoles ;

Huit membres choisis parmi les notabilités agricoles ou scientifiques et parmi les représentants des industries agricoles.

Art. 45. — La durée du mandat des membres du comité désignés par décret est de quatre ans. Le renouvellement se fera par moitié tous les deux ans.

La première moitié sortante sera désignée par un tirage au sort, un mois avant l'expiration de la deuxième année d'exercice.

Le mandat des membres sortants peut être renouvelé.

Art. 46. — Le bureau comprend un président et deux vice-présidents, nommés par le ministre de l'agriculture. Le chef du service des études techniques et le sous-chef du 4e bureau de la direction de l'agriculture remplissent les fonctions de secrétaires.

Art. 47. — Le comité consultatif de statistique agricole se réunit au moins une fois par an avant la publication de la statistique agricole annuelle. Le ministre de l'agriculture peut, en outre, le convoquer toutes les fois qu'il le juge nécessaire.

Art. 48. — Le comité consultatif de statistique agricole est appelé à donner son avis sur les tableaux de dépouillement de la statistique agricole annuelle.

Il est chargé de l'étude et de l'examen des questions relatives à la statistique agricole qui lui sont soumises par le ministre de l'agriculture et donne son avis motivé sur les réformes à opérer et les améliorations à introduire dans les méthodes utilisées pour rassembler les éléments des enquêtes agricoles et dans la nature des renseignements à recueillir.

Art. 49. — Dans l'intervalle des sessions, une commission permanente de quinze membres désignés par le ministre de l'agriculture, et dont le président et les vice-présidents du comité font partie de droit, est chargée de donner son avis sur les affaires que le ministre croit devoir soumettre à son examen.

Il sera rendu compte au comité consultatif de statistique agricole, dans sa session annuelle, des travaux de la commission permanente.

En cas d'absence du président ou des vice-présidents du comité, le directeur de l'agriculture et, à son défaut, le sous-directeur préside les réunions de la commission permanente.

(*A suivre.*)

LES CHRYSANTHÈMES

A L'EXPOSITION DE TOURNAI

(23 *novembre* 1902.)

Connaissez-vous Tournai? c'est une des plus anciennes villes des Gaules, qui se glorifie — à juste titre — d'avoir été le berceau de la monarchie française, en donnant le jour à Clovis (1).

(1) Le père de Clovis, Childéric, roi des Francs, est mort dans son palais de Tournai en 481 ; son tombeau a été retrouvé en 1653.

Ville forte autrefois, elle a aujourd'hui perdu ses remparts, ils ont été remplacés par de verdoyants boulevards; c'est ainsi qu'en nos temps paisibles et aimables on préfère les agréables promenades aux talus si tristes des forts et des bastions.

Du reste, à Tournai, les jardins ont toujours eu leurs fervents, et sa Société d'horticulture eût un moment de grande notoriété alors qu'elle était présidée par Barthélemy du Mortier, l'émule et l'ami des principaux pomologues du temps.

Ses successeurs, moins connus sans doute, sont tout aussi dévoués, tout aussi amateurs, témoin le succès complet de la dernière exposition de chrysanthèmes installée dans la vaste cour vitrée de la Halle aux draps.

Malgré une température rigoureuse, là, resplendissent des milliers de fleurs éclatantes, tandis qu'au dehors souffle la bise et que le givre grisaille toutes les saillies des maisons.

On fait les choses grandement en Belgique, et d'une façon pas banale surtout; voyez ces cinq ou six lots considérables par le grand nombre de plantes qui les composent, et par la superbe culture qui a fait des spécimens de chaque individu, c'est le contenu de plusieurs serres, leur propriétaire, un riche amateur flamand, a tout bonnement affrêté et chauffé un bateau pour leur transport, et c'est tout doucement, bercés sur les eaux de l'Escaut, que les rutilants chrysanthèmes sont arrivés à Tournai.

M. de Smet, c'est l'amateur en question, a recueilli comme récompense une grande médaille d'or, plus toutes les félicitations du jury, et celles non moins précieuses du public : *Vox populi*, *vox Dei*.

Et c'est justice, car toutes ses plantes sont irréprochables sous tous les rapports : culture parfaite, et les plus belles variétés connues. Comment se lasser d'admirer ces plantes basses présentant dix à quinze tiges robustes, bien garnies d'un ample feuillage, et supportant chacune une énorme fleur gentille et gracieuse malgré son développement!

Devons-nous faire une critique?

Non, une simple remarque : le ton vert était insuffisant, et, comme : Calchas, on pouvait dire « trop de fleurs, trop de fleurs! »

C'est pourquoi un autre lot, exposé par un horticulteur, inférieur quant à la culture et au nombre des variétés, était cependant plus attrayant parce qu'ici quelques belles plantes vertes faisaient valoir entièrement la beauté des couleurs.

C'est à dessein que nous mettons ces deux manières en parallèle pour démontrer que, dans toute exposition spéciale a un genre fleuri, il faut, de toute nécessité, pour obtenir un ensemble agréable à la vue, faire appel au concours des plantes vertes à beau feuillage.

(*A suivre.*) ALPHONSE DACHY.

LETTRES HORTICOLES

LES CHRYSANTHÈMES A PARIS

(*Suite*)

Zina. — Je ne demande pas mieux de continuer, mais à condition c'est que cela aille vite, car nous n'allons pas étudier tous les lots : les mêmes variétés se retrouvent un peu dans chaque.

Pour les nouveautés, voici nos semeurs habituels : Calvat (or et félicit.), un autre amateur, le marquis de Pins (or), très joli son lot!...

Lucio. — Oui, et je me souviens même qu'à Angers, il en avait un très intéressant aussi, qui a eu le grand défaut d'arriver comme les carabiniers du pape... en retard!

Regarde ce beau blanc : *Belle Montbrunoise*...

— Mais tu ne vas pas me citer toutes les belles nouveautés puisqu'elles sont certifiées et que tu m'en as donné la liste, nous n'allons pas juger à côté de la commission.

— Tu as raison, passons!

— Mais, au fait, cet amateur garde-t-il donc pour lui seul ses obtentions

...?

— Eh bien?... tu ne te souviens donc pas que Charvet, un vrai amateur, qui les réussit à merveille ses grandes fleurs! te disais tout à l'heure que, l'an dernier, il lui avait demandé ses nouveautés, et qu'il n'avait même pas seulement reçu de réponse...

— Zina, mon enfant, vous êtes indiscrète et inconséquente, j'ignore si elles sont au commerce, ou si l'obtenteur jaloux de ses gains les conserve pour lui : c'est son affaire et non la nôtre.

— Ah! Chantrier (G. V.), Hérault, Vilmorin (V.),

sans oublier mon vieil ami de Reydellet (G. A.). qui doit toujours me dédier un Chrysanthème et que j'attends encore : *Espiègle Zina* : cela ferait très bien sur un Catalogue ; quant à Nonin, il est hors concours comme membre de la Commission des expositions.

Nous voici aux collections de plantes en pot; ou triomphent Vilmorin (G. P. d'H.) Magne (Méd. d'H.) Gérand (or) Piennes et Larigaldie (G. V.) Lévêque (V.-G. A. du ministre du Commerce et G. A. l'école Saint-Nicolas à Igny (V.) A. Renaud (A.) etc.

Des jolis ? en voici, à tort et à travers ; *Extase* (Jap.), jaune vif, centre orangé ; *Général Dewet* (incurvé), pourpre, revers vieux rose ; *Persée* (J.), amarante, revers rouges ; *Mme Emilia Desnoyers*, violet, revers argentés ; *Louis Lévêque*, rouge vif ; *Mme Ph. de Vilmorin*, blanc pointé or ; *Président Scalarandis*, jaune teinté rouge ; *Châtillon*, duveteux, rose agenté ; *Lumineux*, rouge, revers chamois ; *Mme Gaston Clément*, blanc pur ; *Mme Eugène Delaire*, blanc crème, ligné pourpre ; *Mme de la Crouée*, rose pur centre or ; *Jeanne Nonin*, blanc ; *Tour du Monde*, rouge, revers bronze ;

CHRYSANTHÈME : EXTASE

M. Conseil, carmin, revers bronze ; *Mme Charles Albert*, blanc centre rose ; *Féerie*, jaune d'or ; *Billard et Barré*, violet nuancé amarante ; *Chrysanthémiste Constantin*, cramoisi revers argent ; *M. Quétier*, or à centre rouge ; *Mme Paul Deschamps*,

CHRYSANTHÈME : FÉERIE

vieil or ; *Henri de Villebois*, rouge liseré or ; *Fleur*

CHRYSANTHÈME : PERSÉE

de Jeunesse, rose centre jaunâtre ; *Courteline*

violet rouge, revers blancs ; *Dentelle*, pétales déchiquétés jaune marbré rouge ; *Jane Marni*, rose clair et blanc ; *Mme René Gérard*, rose lilas, revers argent ; *Lucie Robin*, rose revers argentés *M. G. Chirac*, cramoisi, revers or ; *Tullia*, blanc crème ; *Jacques Cœur*, rouge violet, revers argentés ; *Chrysanthémiste Dolbois*, jaune ; *Mme la baronne Roger*, jaune d'or, ligné brique ; *Corbeille fleurie*, rose pourpre, revers argent ; *Sœur de Charité* blanc ; *Matchless*, cramoisi marron, etc., etc.

— Tous les noms que tu me cites là ne me semblent pas bien connus.

— J'te crois! ce sont des nouveautés, qui se feront connaître un jour, tu ne supposes pas que je vais te répéter pour la ....ième fois, les noms de *Mme Carnot*, *Mme Edmond Royer*, *Mme Philippe Roger*, *Capitaine L Chauré*, *Duchesse d'Orléans*, *Gloire Poitevin*, *Rouge Poitevine*, *Beauté Poitevine*, *Dragon Poitevin*, *Mme Charles Deloncle*, *Mme M. de la Rocheterie*, *M. Léon Clément*, *Paul Oudot*, *Président Nonin*. *Marie Charmet*, *Fatzer*, *M. Chénon de Léché*, *Louis Boehmer*, *Picquemal*

CHRYSANTHÈME : GLOIRE AUTOMNALE

de Rozeville, *Président Lemaire*, *Marguerite Douillet*, *Océana*, *Marie Liger*, *Albert Delaux*, *Marie Calvat*, *Jubilée*, *Etoile de Lyon*, *Viviand-Morel*, *Lincoln*, *Soleil d'Octobre*, *Mme Gustave Henry*, *Président Félix Sahut*, *Sada Yacco* (tortillé) *Châlonnais*, *Colosse Grenoblois*, *Raphaël Colin*, *Gloire automnale*, etc., qu'on trouve chez tous les exposants, en toutes formes, soit en grosses ou moyennes fleurs, coupées et même en plantes spécimens, forme que je préfère!

Maintenant dans les fleurs coupées, nous retrouvons, Lévêque (Or.-V.-G. A.) Rosette, de Caen (O : G. V.) et Molin qui, de Lyon, n'a pas craint d'affronter le voyage pour nous apporter des fleurs qui dénotent une belle et bonne culture, hein?

— C'est effectivement mon avis, j'ai vu cette culture sur place et n'ai pu que l'admirer.

Voici encore Valtier (M. A. du ministre du Commerce) ce sont des veinards ceux-là, ils toucheront leurs médailles!

Nous voici en face de Chrysanthèmes de plusieurs couleurs sur le même pied, c'est un amusement qu'on se procure par la greffe ; cela épate toujours et ne fait de mal à personne, il s'agit, pour bien réussir, de choisir ses coloris et les variétés de même végétation.

Tu en as de ça à Saint-Maur?

— Oui! mais en Lauriers roses, des rouges, des blancs, des jaunes sur de même pied, c'est une plante qui se prête très bien à ce genre d'exercice.

(*A suivre.*)

LUCIO ET ZINA.

PETITE POSTE

N° 7.306 *M. E. D. à V.* Les taches noires que vous apercevez sur les feuilles de vos Palmiers sont causées par le *Graphiola Phœnicis*, une Urédinée qui attaque les Palmiers et qui se propage rapidement ; il faut, aussitôt qu'apparaissent les traces de ce cryptogame, le combattre au moyen de pulvérisations d'eau additionnée de 1/2 kil. de sulfate de cuivre pour un hectolitre d'eau.

N° 817, M. V. D. à N. Il existe une école pratique d'horticulture dans notre région, installée au domaine de la Dindonne à Hyères (Var), depuis 1898, et qui a pour but de créer, par une bonne instruction théorique et pratique, des jardiniers propres aux cultures de la région méditerranéenne principalement. L'internat est de 500 francs par an, et l'externat 50 francs.

Il y a aussi des bourses de 600 francs.

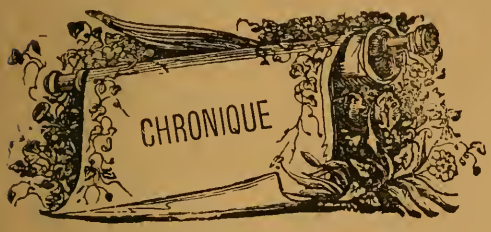
Pour le programme et autres renseignements, adressez-vous au directeur.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Chronique : Au Ministère de l'Agriculture. Nominations. A la Société nationale d'horticulture de France. La propreté des fruits. Logement gratis pour un jardinier à Trianon. A l'Association de la Presse agricole. A l'Association de l'Ordre du Mérite agricole. Nécrologie. *Lucien Chauré.* — Les Orchidées : Disa grandiflora. *Otto Ballif.* Primula obconica. Culture à contre-saison. *Helcey.* — Qu'est-ce qu'un Laurier? *Charles Baltet.* — Les Chrysanthèmes à l'Exposition de Tournai (*suite et fin*). *Alph. Dachy.* Le nouveau Décret sur la Statistique agricole (*suite et fin*). — Lettres horticoles : Les Chrysanthèmes à Paris (*suite*). *Lucio et Zina.* — Table des matières. — Les Catalogues reçus.

GRAVURES NOIRES : Dalhias Cactus : Madeleine Le Clerc. Président Gaston Chandon. Progenitor.



Au Ministère de l'Agriculture. — M. Albert Barreau a été nommé chef-adjoint au cabinet du Ministre de l'Agriculture en remplacement de M. Kermorgant appelé à d'autres fonctions.

M. Bertellemot (Louis), docteur en droit. Diplômé de l'École des Sciences politiques, a été nommé secrétaire particulier du Ministre.

Au Concours général agricole, qui doit se tenir le 9 mars, il sera organisé un concours spécial de matériel d'emballage des produits agricoles, dont le programme est à l'étude.

A la Société Nationale d'Horticulture de France, — Les élections pour le renouvellement d'une partie du Conseil ont donné les résultats suivants :

Ont été nommés.

Vice-Présidents, MM. Jules Vacherot et L. Duval ; Secrétaire général adjoint, M. A. Nomblot ; Secrétaires, MM. Louis Tillier et Louis Deny fils ; Conseillers MM. H. Defresne, E. Salomon, Hanoteau, Aug. Chantin, Lellieux, Férard.

La date de l'Exposition printanière a été fixée définitivement, ainsi que nous l'avions fait prévoir, au 20 mai, pour clôturer le 25 au soir.

Celle de l'Exposition de Chrysanthèmes a été fixée du 4 au 11 novembre inclus.

La Commission des Expositions étudie la question d'ajouter deux nouvelles expositions annuelles, qui se tiendraient : l'une, en avril, pour les plantes bulbeuses, Camellias, Azalées, etc., et l'autre, en septembre, pour les Dalhias et plantes fleuries de saison ; comme aussi celle d'organiser une fête florale à l'issue de l'Exposition de mai.

Une nouvelle qui va mettre la joie au cœur des exposants :

Il est fortement question, vu les bons résultats obtenus par les expositions de cette année, de rétablir pour 1903 la remise des médailles, qui avait été supprimées pour 1902, c'est-à-dire que chaque exposant recevra la plus haute récompense de celles qui lui seront attribuées, et on lui remettra un diplôme collectif pour les autres.

Une proposition que nous avions émise et qui consistait à offrir à chaque visiteuse, le jour de la fête des dames, un numéro gratis de tombola et de faire tirer 100 bouquets de fleurs a été ajournée.

On y reviendra !

Le Conseil a décidé la constitution, pour un délai de deux ans, à titre d'essai, d'un nouveau comité qui prendra le titre de *Comité de l'Art floral* ; après résultats obtenus,

on verra si on doit le constituer au titre définitif.

La propreté des fruits. — Nous avons, à plusieurs reprises, rappelé l'utilité qu'il y avait à nettoyer le raisin avant de le manger, il en est de même des autres fruits, que l'on mange le plus souvent sans aucune espèce de préparation ni de nettoyage, et cela afin de leur laisser tout leur goût naturel ?

Ces fruits sont exposés à être plus ou moins souillés, soit avant la cueillette, par la poussière des jardins, de la campagne, soit surtout, après qu'ils sont récoltés, par les nombreux contacts qu'ils subissent presque forcément au cours des diverses manipulations dont ils sont l'objet. A vrai dire, on devrait bien s'efforcer de réduire les occasions de souillure de ce dernier ordre, et il serait possible d'arriver dans ce sens à des résultats forts appréciables. Cela aurait l'avantage d'éviter aux fruits bien des contaminations dangereuses, susceptibles peut-être d'engendrer certaines infections chez les consommateurs.

D'un autre côté, on peut songer à débarrasser les fruits d'une partie des souillures et surtout des microbes dont ils sont couverts en les trempant simplement dans de l'eau propre, avant de les manger. M. Ehrlich a constaté que cette immersion, toute momentanée, suffisait cependant pour enlever bien souvent aux fruits jusqu'à des millions de microorganismes.

Le nettoyage serait encore meilleur si on plaçait un instant les fruits dans un courant d'eau.

Il va sans dire que cela n'est d'aucune utilité pour les fruits qu'on pèle, mais c'est indispensable pour ceux, comme les groseilles, cerises, prunes, raisins, etc., dont on mange la peau.

Logement gratis pour un jardinier à Trianon. — Il y a des notes drôles à l'*Officiel !*

Ainsi qui se douterait qu'il a fallu un décret spécial signé, le 4 décembre 1902, par M. Loubet, président de la République et M. J. Chaumié, ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts, pour décider :

« Qu'un logement serait concédé, à titre gratuit, pour nécessités de service, à un chef d'atelier des jardins et pépinières du palais de Trianon, etc, etc. »

Ajoutons que c'est notre collègue M. G. Bellair qui a le premier les honneurs de l'Officiel et les avantages du logement « aux frais de la Princesse ».

L'Association de la Presse agricole, dans sa réunion du 9 décembre, a approuvé, après la lecture du remarquable rapport de son secrétaire général M. Deloncle, les propositions qui lui ont été présentées par son comité directeur, à savoir :

Constitution d'un fonds de secours (1), en attendant la caisse des retraites. Adoption, d'un nouveau modèle de Carte dont le coût (1 fr. 50), sera supporté par chaque membre. Création d'un service de reproductions. Limitation à 300, des membres de l'Association et Renouvellement du Conseil ainsi qu'il suit :

Président, M. Lègludic, sénateur; vice-présidents, MM. André, Battanchon, Grandeau, Sagnier ; secrétaire général, M. Charles Deloncle; secrétaire général adjoint, M. J. Troude ; secrétaires, MM. Bréchemin, Bochet, Silz; trésorier, M. Dubreuil ; conseillers : MM. Bourguignon, Brillaud de Laujardière, Claude Brun, de Céris, Lucien Chauré, Degrully, de Lagorsse, Léon Lesage, Lesne fils, G. Marsais, Martinet, Ern. Menault, Dr Trabut, Viala.

Une assemblée générale aura lieu en mars à l'occasion du Concours agricole.

L'Association de l'Ordre national du Mérite agricole, dont le siège social est à Paris, 61, boulevard Barbès, tiendra son assemblée générale annuelle le lundi 29 décembre, à 18 heures, à l'Hôtel du Palais d'Orsay.

Parmi les questions portées à l'ordre du jour, figure le projet de création d'une caisse de secours.

Un banquet suivra la réunion.

Nécrologie. — M. P. P. Dehérain professeur au Muséum d'histoire naturelle de Paris, est décédé le 8 décembre âgé de 72 ans.

M. Millardet professeur de botanique à la Faculté de Bordeaux, qui a été un des propagateurs des sels de cuivre contre les maladies cryptogamiques, vient de mourir à Bordeaux.

On nous annonce aussi le décès, à 82 ans, du M. K. F. Seismayer, directeur des cultures du Jardin impérial de la Tauride à St-Pétersbourg.

LUCIEN CHAURÉ.

---

(1) Disons à ce sujet que M. Eug. Tisserand, président de la classe 5 à l'E. U. a fait don, sur les fonds restant en caisse, d'une somme de 1,000 francs pour être affectée à la caisse des secours.

Disa grandiflora. Le *Gardeners' Chronicle*, de Londres, relate la floraison extraordinaire d'un énorme spécimen de cette superbe Orchidée terrestre, originaire des Montagnes de la Table (Cap de Bonne Espérance) et qui est mieux connue sous le nom de *Fleur des Dieux*.

M. W. Kilfour, d'Aberdeen (Ecosse), a exposé en novembre dernier un magnifique exemplaire de *Disa grandiflora*, cultivé dans sa serre froide, il avait développé quarante quatre fortes inflorescences érigées, supportant entre elles, épanouis en même temps, cent vingt-deux magnifiques fleurons du plus beau rouge écarlate.

Cette floraison extraordinaire vaut la peine d'être mentionnée dans les *Annales horticoles*, car, malheureusement, le nombre des Orchidophiles qui réussissent la culture de cette remarquable espèce est fort restreint, du moins parmi les jardiniers du Continent.

O. Ballif

PRIMULA OBCONICA

Leur culture a contre-saison

Tout le monde connaît les jolis *Primula obconica* qui entrent, pour une grande part, dans la décoration des serres et des appartements et dont nos fleuristes tirent un grand parti pendant leur floraison hivernale.

En serait-il de même, et leurs mérites seraient-ils autant appréciés en juillet, août, septembre ?

C'est à voir !

En tous cas, cette jolie Primulacée se prête très bien à la culture hors saison.

Il suffit de la semer, en serre ou sous châssis, d'octobre à janvier et de la repiquer en godets.

En mars-avril, le plant est fort et commence à montrer quelques hampes florales, qu'on devra supprimer au fur et à mesure de leur apparition.

On rempotera les plants selon que le besoin s'en fera sentir, comme aussi on aura bien soin de les préserver des ardeurs du soleil ce qui leur cause un grand préjudice.

La terre des rempotages doit être substantielle et siliceuse.

Par ce procédé de culture, on obtient d'aussi bonnes plantes que par la culture ordinaire qui consiste à semer de mai à juillet.

Helcey.

QU'EST-CE QU'UN LAURIER?

Voici une question qui paraît bien simple mais qui, posée à l'occasion d'examens d'aspirants jardiniers, pourrait être considérée comme étant une « colle », suivant une expression anti-académique.

En effet, combien de Lauriers, dans le langage vulgaire, qui n'ont rien de commun avec la véritable famille des Laurinées.

Examinons-en quelques-uns et dépouillons les de leur étiquette d'occasion.

Le Laurier-Amande ou Laurier-Cerise, au feuillage épais, lustré, qui sert à donner au lait le goût d'Amande, mais qui, introduit en excès, pourrait devenir poison, est un Cerisier, *Cerasus Lauro Cerasus*, et même *Prunus-Cerasus*, d'après Linné, qui nommait ainsi tous les Cerisiers, comme il appelait *Pyrus Malus* tous les Pommiers, alors que nos modernes séparent le *Malus* Pommier du *Pyrus* Poirier.

Le *Laurier de Portugal*, également à feuilles persistantes et luisantes, au port plus élevé que le précédent, est également un Cerisier, le *Cerasus lusitanica*, connu dans les pépinières sous le nom d'Azarero.

L'un et l'autre ont leurs inflorescences ou grappes de fleurettes blanches auxquelles succèdent des baies pourpre noir, à la façon du *Merisier* à grappes, *Padus*.

Un troisième Cerisier toujours vert, le *Cerisier de la Caroline*, par conséquent de la

famille des Amygdalées, porte le nom vulgaire de « Laurier de Mississipi ».

Tous les trois pourront être greffés sur le Merisier sauvage, *Cerasus Avium*.

Et le *Laurier-Rose* qui croît en Algérie, sur les bords des torrents, et dans nos parages, dans une modeste caisse sur la terrasse d'un restaurant ou d'une villa select, c'est un *Nerium*, de la famille des Apocynées. Il n'y a donc rien d'étonnant que l'on ait réussi sur ses branches le greffage de la Pervenche des bois, *Vinca minor*, de cette même famille.

Vous connaissez tous le *Laurier-tin*, conservant aussi son feuillage en toute saison et l'illustrant de charmants corymbes blanc de lait avec bouton carné? Détrompez-vous, c'est une Viorne, le *Viburnum tinus*, de la famille si intéressante des Lonicérées où viennent se ranger Chèvrefeuilles, Symphorines, Sureaux, Dierville dit « Weigelia » et la Viorne obier stérile, dite « Boule de Neige »; aussi notre soi-disant Laurier-tin est-il greffable sur la Mansienne des bois avec laquelle nos bûcherons confectionnent liens et paniers, et qui n'est autre que le *Viburnum lantana*.

Comme arbuste toujours vert, citons encore le *Ruscus racemosus*, connu sous le nom de « Laurier Alexandrin », de la famille des Liliacées Asparaginées, — comme l'Asperge, — propre parent du Fragon « Petit Houx », sous-bois, qui pullule dans les sables de la Sologne et de la Touraine.

N'a-t-on pas appelé « Laurier-Tulipier » le Magnolia à feuillage persistant, apporté par l'amiral de la Gallissonnière, alors que la première floraison s'effectuait en 1781, chez l'abbé Nolin, à Versailles?

On rencontre dans les jardins, où la plante vivace est appréciée, de longs brins à feuille de saule terminés en gerbes de fleurs purpurines; demandez le nom, à la campagne on vous répond : « Osier fleuri », et à la ville : « Laurier de Saint-Antoine ». Eh bien! braves amateurs de bonnes plantes à cultiver, c'est l'*Epilobium spicatum*, Epilobe à épis, de la famille des Onagrariées, dans laquelle vient se ranger le Fuchsia. Comment! L'humble Epilobe proche parent du Fuchsia?... N'est-ce pas l'image du roturier et du marquis, issus de la même famille? Après tout, charpentier, tanneur, journaliste, arrivent bien chefs d'Etat.

Donc, la Démocratie règne dans la Botanique, ce n'est pas une réactionnaire.

Mais alors, où donc est le Laurier?

Nous y arrivons.

Le Laurier Noble, *Laurus Nobilis*, dit « Laurier d'Apollon », emblème de la victoire et « Laurier Sauce » par son emploi culinaire, est le représentant véridique de la famille des Laurinées.

Il y a bien des *variétés* ou formes à feuille large ou étroite, crispée, ondulée ou panachée, mais ce sont des variétés qui ne sauraient se reproduire par la graine. Marcottage, bouturage ou greffage sont trois moyens de reproduction; tandis que l'*espèce* type a pour elle le semis, procédé naturel ajouté aux systèmes artificiels de marcottage et de bouture.

La famille des Laurinées comprenait d'autres *Laurus*, mais nos savants botanistes qui, tout en étudiant les simples sont devenus révolutionnaires, ont élagué le mot « Laurier » et exilé comme faux-frères les Sassafras, Cinnamonum, Maurilus, Persea, Securinega..., jusqu'au Laurier-Benjoin qui devient Lindera.

Et le Laurier-Avocat, quoique Laurinée, n'est-il pas transformé en *Persea gratissima?*

A ce propos, on a demandé l'origine du nom Avocatier, Avocat, qui proviendrait, parait-il, du mot mexicain *ahuaca* ou *aouaca* (caraïbe) ou encore *aguacata* du Brésil et du Pérou, donné à la drupe pyriforme de cet arbre intéressant, déjà acclimaté dans notre région niçoise. Mais un plaideur malheureux n'a-t-il pas répondu : « Avocat? » Vous demandez pourquoi ce nom? C'est parce que l'arbre produit beaucoup de fleurs...; plus de fleurs que de fruits!...

Après tout, ces Messieurs ont-ils voulu supprimer les caudataires et réserver la place d'honneur à cet arbre si précieux dans les jardins de la Provence et de l'Italie, le Laurier noble?

Conservé dans les cérémonies religieuses, l'Université l'abandonna. Voilà de la bifurcation non prévue par Duruy.

Sans Lauriers, comment voulez-vous que

la Renommée ceigne le front des héros? Vous figurez-vous la douce figure de Virgile ou la face énergique du Dante sans la couronne de l'Immortalité?

Plus modestement, souvenons-nous quand, il y a un demi-siècle, nous rapportions, le grand jour des écoliers, des brassées de rameaux verts au parfum aromatique, qui faisaient tressaillir d'aise la cuisinière, — le jour du civet?... Aujourd'hui couronnes de carton peint estampé, — quoique doré pour les « Excellence »...

O misère! O décadence! Les rois s'en vont.

Charles BALTET.

LES CHRYSANTHÈMES

A L'EXPOSITION DE TOURNAI

(Suite.)

Nous avons constaté avec plaisir que les gains des semeurs français tenaient la première place dans tous les genres: Bruant, Nonin, Molin, etc., pour la végétation et les formes régulières; Calvat, pour l'ampleur, la singularité, la gentillesse de ses fleurs, dont quelques-unes sont vraiment chimériques.

Voici de ce dernier semeur, le *Docteur Baragiola*; pouvez-vous en décrire la forme et en dépeindre les couleurs? impossible.

Rouge Poitevine, de Bruant, attire tous les regards par son coloris rouge sang grenaté, d'un ton chaud avivé encore par le voisinage des blanches et des jaunes. Bien recommandable; peut-être la plus belle des rouges.

Et *Paris* 1900 (Nonin), le plus brillant des jaunes, et cependant à ses côtés, il y a *Vallis*, *Lincoln*, *Président Nonin*, etc., etc., toutes jaunes.

Parmi les blancs, il y en a un grand nombre de beaux, et on n'a que l'embarras du choix; en effet, laquelle préférer de la toujours admirée *Mme Carnot* ou de la *Princesse Bassaraba de Brancovan*, non moins admirable; ou encore de la *France*, de *Marie Calvat*, de *Petite Fadette*, de *La Fusion*, etc., etc.

Et dans les nuances roses? *Mlle Gabrielle Debrie*, jolie, jolie; *Président Largeteau*, rose franc; et enfin, *Perfection*, rose perle, à notre avis la perle des roses; *Beauté Lyonnaise* est une brune excessivement duveteuse.

Il y aurait encore de nombreuses citations à faire, mais impossible, donc quatre ou cinq noms pour finir, ne pouvant les passer sous silence.

Docteur Audiguier, fleur légère d'un beau grenat pourpré; *Mme L. Charmet*, gracieuse avec ses ligules enroulées; *W. R. Church*, énorme, presque 0 m. 75 de circonférence, laque carminée avec revers cuivré roux; *Haham Hady*, au coloris mauve rosé, très séduisant; *Etoile de Lyon*, qu'on ne voit plus figurer que sur de rares catalogues, est une variété ancienne destinée à demeurer toujours dans les collections, dans son genre on trouvera rarement mieux. Ses fleurs très grandes, véritables étoiles blanches teintées de violacée produisent un superbe effet au-dessus d'un beau feuillage. De plus, son mode de végétation à tiges robustes presque ligneuses permet d'en former des touffes énormes presque arbustives.

Nous avons dit que les plantes composant quelques lots étaient d'une culture exceptionnellement belle, renseignements pris, voici la méthode pratiquée: Choix d'une bonne terre de champ, douce au toucher, c'est-à-dire, ni trop compacte ni trop légère, et sans dire, très fertile. Y additionner un bon tiers de terreau vierge de fumier, mettre le tout en tas après un bon brassage, et arroser, jusqu'à saturation d'engrais liquide flamand. Pendant l'été, le tas est remué trois fois au moins, et à chaque fois, arrosé de même engrais. A l'hiver, afin d'avoir le mélange à un degré de siccité nécessaire, on remise sous un simple toit, mais cette fois on ne fait plus de tas, on laisse, au contraire, le compost étalé en grosses mottes afin de l'exposer complètement à l'influence de la gelée dont l'action désagrégative produit grand bien.

Bouturage de tiges fortes et rablées, en février-mars, *de 8 à 10 centimètres, et coupées à leur plus fort diamètre.*

Cinq empotages successifs, le premier en godets, le dernier en des pots de 20 centimètres de diamètre.

Aux deux derniers rempotages, on ajoute *5 kilog. de superphosphate de chaux à 100 kilog de compost.*

Enterrer les potées aux trois quarts, sous verre d'abord, ensuite à l'air libre et en plein soleil, quand les gelées ne sont plus à craindre. Pour éviter l'invasion des pots de chrysanthèmes par les vers de terre, placer sous chacun, face à l'orifice, un godet de 10 centimètres; ce système a, de plus, l'avantage de faciliter l'écoulement de l'eau versée en trop à l'arrosage. Ne jamais laisser souffrir de la soif. Tous les autres soins sont identiques à ceux qu'on donne partout en bonne culture.

Ces quelques indications ont leur valeur, et leurs résultats sont surprenants, les amateurs ne manqueront pas de les mettre en pratique.

Si nous nous reportons en arrière, à une des premières expositions de Chrysanthèmes organisées par la S. d'H. de Gand, nous devons nous souvenir de l'enthousiasme des amateurs devant une collection exposée par la firme « Louis Van Houtte père »; si par la pensée nous mettons en parallèle ce lot d'autrefois avec ceux qu'on rencontre aujourd'hui dans la plupart des expositions sérieuses, nous pouvons juger du chemin parcouru. Le goût du jour exige une culture intensive à outrance : la plante est gorgée de sucs nutritifs et elle arrive ainsi au *summum* de son développement dans toutes ses parties; jadis, au contraire, culture plus rationnelle, don à la plante du nécessaire seulement, et par conséquent végétation normale.

Il ne me plaît pas de me déclarer partisan d'un mode plutôt que de l'autre; entre les deux mon cœur balance, il y a en moi beaucoup du jardinier et un peu de l'artiste; et puis, au XXe siècle, la mode justifie tout.

Alphonse DACHY.

LE NOUVEAU DÉCRET
SUR LA STATISTIQUE AGRICOLE
(*Suite et fin*)

TITRE VII
SECTION I

Récompenses prévues pour travaux relatifs aux enquêtes agricoles.

Art. 50. — Les membres et secrétaires des commissions communales et cantonales de statistique agricole, les correspondants de l'Office de renseignements agricoles et les personnes désignées pour l'établissement des tableaux récapitulatifs d'arrondissement de la statistique agricole, ainsi que les personnes ayant collaboré aux enquêtes, pourront recevoir des récompenses consistant en mentions honorables, médailles de bronze, d'argent et de vermeil.

Art. 51. — Il pourra être accordé chaque année, aux personnes désignées à l'article précédent : 50 médailles de vermeil, 150 médailles d'argent, 300 médailles de bronze et des mentions honorables.

Art. 52. — Nul ne peut obtenir la médaille de bronze s'il n'a reçu la mention honorable depuis un an au moins.

Nul ne peut obtenir la médaille d'argent s'il n'a reçu la médaille de bronze depuis deux ans au moins.

Nul ne peut obtenir la médaille de vermeil s'il n'a reçu la médaille d'argent depuis deux ans au moins.

Art. 53. — Les récompenses d'un ordre élevé parmi celles indiquées ci-dessus constitueront un titre spécial en vue de l'obtention de la décoration du Mérite agricole.

Art. 54. — Le sous-préfet adressera chaque année au préfet, après avis du professeur spécial ou, à son défaut, de la personne désignée à l'article 26, la liste des personnes qui paraissent dignes des récompenses prévues à l'article 50 du présent décret.

Art. 55. — Avant le 15 mars de chaque année, le professeur départemental d'agriculture adressera au préfet un rapport sur le fonctionnement des commissions de statistique ainsi que sur les services rendus par les correspondants de l'Office de renseignement agricoles. Il joindra à cet envoi les propositions qu'il croira devoir faire en faveur des personnes désignées à l'article 50 du présent décret.

Art. 56. — Le préfet transmet au ministre de l'agriculture, avec le rapport dont il est parlé à l'article 32, le rapport et les propositions du professeur départemental d'agriculture; il y joint son avis et ses observations, ainsi que ses propositions personnelles.

SECTION II

Dispositions générales.

Art. 57. — Les renseignements statistique ayant un caractère individuel, recueillis au cours des enquêtes, ne pourront, à aucun titre, être communiqués à des tiers ni servir de base à la répartition des impôts.

Art. 58. — Les commissions de statistique pré-

vues au présent décret devront être constituée avant le 25 octobre 1902.

Art. 59. — Sont abrogées, en ce qui concerne les statistiques agricoles, les dispositions du décret du 1er juillet 1852 contraires au présent décret.

Fait à Rambouillet, le 27 août 1902.

ÉMILE LOUBET.

Par le Président de la République :

Le ministre de l'agriculture,
LÉON MOUGEOT.

LETTRES HORTICOLES

LES CHRYSANTHÈMES A PARIS

(*Suite*)

. . . . . .

ZINA. Lâchons un peu les Chrysanthèmes et passons aux Cyclamens, qui ont tenu la tête haute jusqu'à l'avant-dernier jour ; mais, vaincus par le froid, ils ont baissé pavillon comme les Nægelias, les Bégonias tuberculeux, etc.

LUCIO. En Cyclamens, voici de grandes fleurs simples et doubles, des *papilio*, des *fimbriata* (1), etc.

Le merveilleux *Begonia Gloire de Lorraine* (2),

DAHLIA CACTUS : MADELEINE LE CLERC

par quantités, jette son magnifique éclat rose dans toute la serre : c'est une des plantes qui certainement a obtenu le plus grand succès depuis que Lemoine l'a lancée dans le commerce et qu'on est arrivé à en attraper la culture, qui est simple quand on la saisit :

(1) Voir Chromo, *M. d'H.* du 10 sept. 1900.
(2) *id.*, — 10 janvier 1893.

Bouturer, planter en terre de bruyère en serre chaude ; quand vient l'été, on les dépote, on les met en pleine terre en groupe dans une plate-bande abritée du soleil ; à l'automne on les remet en pot et on les rentre en serre chaude où ils font de belles potées bien fleuries.

— Le succès suivant est acquis aux Œillets où Lévêque (Or), Nonin (H. C.), Molin (V.), ont rivalisé,

DAHLIA CACTUS : PRÉSIDENT GASTON CHANDON

ainsi qu'aux Dahlias Cactus dont le mode de présentation en éventail, préconisé par Paillet (Or) a été imité par Molin (Or), et Cayeux et Le Clerc (G. V.).

— On a fait beaucoup de bruit autour des variétés anglaises, mais les magnifiques obtentions de nos semeurs français ne leur cèdent en rien, et *Mme Charles Deloncle*, carmin clair, pétales roses ; *Mme la Comtesse Chandon de Briailles*, blanc, centre jaunâtre, extrémités roses ; *Pt Gaston Chandon*, rose lilacé ; *Louis Cayeux*, cuivré ; *Constant Welker*, carminé ; *Vice-Président Gravereau*, saumoné ; *Ami Magnien*, rouge vif ; *Le Cygne*, blanc ; *Paul Guillot*, jaune d'or ; *Madeleine Le Clerc*, blanc soufré ; *Rayon de Soleil*, jaune pâle ; *Ernest Glane*, violet foncé ; *Charles Molin*, rouge écarlate ; *Louis Varlet*, rouge foncé ; *M. Léon Grosjean*, coloris brun ; *M. Dubois-Amiot*, cramoisi-amarante ; *Mme Victor Bordet*, rosé, centre

blanc; *Mme Colin*, rose, centre jaunâtre; *Maman Molin*, violet pourpre, énorme fleur, etc., valent bien : *Comtesse de Lansdale*, rouge saumoné; *Innovation*, cramoisi pointé blanc; *The Queen*, blanc; *Progenitor*, rouge carminé; *African*, vermillon foncé.

. . . . . .

Pauvres Orchidées, laisse-moi les plaindre un peu; elles, si brillantes à leur arrivée, quelle triste figure elles feront, malgré leurs succès, à leur retour!

Hein mon pauvre Régnier (G. V.), je ne voudrais pas être à la place de tes *Phalænopsis amabilis* ou de tes *Vanda cœrulea*, seraient-ils même des *Regnieri*, ce qui ne leur retire rien de leurs mérites.

Les *Cattleya* : *labiata*, *Mastersoniæ*, les *Odontoglossum thriumphans*, *madrense*, les *Oncidium*

DAHLIA CACTUS : PROGENITOR

longipes, *Cymbidium giganteum*, *Lælio-Cattleya Statteriana*, *Vanda Kimballiana*, ouf? ont été néanmoins très admirés, mais pourquoi ne leur a-t-on pas élevé une petite serre dans la grande, elles eussent été moins endommagées.

Ah voyons un peu ou est exposée la rose thé nouvelle de Guillaud? (arg.)

— Mon enfant, tu n'as qu'à te reporter aux petits topos, qui sont affichés à chaque bout de l'exposition, tu y verras le plan et la distribution des emplacements ainsi que le nom des exposants qui les occupent. Encore une bonne idée pour se repérer.

— Ah! voilà! *Mme Auguste Guillaud*! Et bien elle n'est pas trop mal, mais son voyage l'a fatiguée, le rouge foncé de son coloris fait bon effet et elle devra former de beaux massifs.

(*A suivre.*) LUCIO ET ZINA.

TABLE

Collaborateurs au MONITEUR D'HORTICULTURE en 1902.

MM. Lucien Chauré ❀, O. ✪ I. ❦. Directeur; Otto Ballif ✪, Secrétaire de la Rédaction; Léon Arbeaumont ✪; Dr Ch. B.; Charles Baltet O. ❀ C. ✪ I. ❀ ✠; E. Bouvet; Jel Chauré ❀; A. Cogniaux ✠ ✠; Henry Correvon; B. de Crissier ✪; Frida B. de Crissier; Ed. Crouzel; M. D'Hache ✪ ❦; Alphonse Dachy; J. Daigret; L. Degrully ✪ ❦; H. de May; Oscar Detrez; A. de la Devensave ❀; N. Duchesne; V. Enfer ✪; Fructu ✪; Gai Pinson ❦; A. Gravereau O. ✪; R. H. Grimshaw; Helcêy ❦ I. ✪; J. Joint; G. Labelle; E. Laboureyras; E Laurent; Le Chevalier; G. Legros; René Lemoine ✪; A. Lesouds; Lucio ❀ I. ❦ O. ✪; Lucio et Zina; Ernest Menault ❀ O. ✪ ❦; Paul Noel O. ✪ ❦; Omnis; Ornitho; Oudeis; E. Ouvray; J. Porcher, H. Quentin; F. Rabaute; Ph. Rivoire ✪ ✠ ✠; Rozain Boucharlat ✪; A. de Smet.

A

Abricotiers (Maladies des)..... 122
Académie des Sciences (A l')..... 195
Acacia ou Robinia pseudo acacia..... 37
Actinomycose..... 176
Admission en franchise, en Russie, d'appareils pour la destruction des animaux nuisibles à l'Agriculture..... 208
Agriculture et l'Horticulture à la caserne (L')..... 172
Alcool dénaturé (De l')..... 63
Anemone fulgens..... 165
Anguillule du Fraisier (L')..... 203
Annonces par les talus fleuris (Les)..... 177
Anthuriums (Des)..... 190, 200
Arabis à fleurs doubles..... 153
Aralia Sinensis..... 188
Arbres fruitiers (Badigeonnage en hiver au repos de la sève des)..... 239
— — (L'exposition qui convient le mieux aux)..... 245
Artichauts (De la plantation automnale des)..... 228
Asparagus Sprengeri..... 178
Asperges (Déchaussage et fumure des jeunes pieds d')..... 238
Association de la Presse agricole.... 4, 53, 259, 280
— de l'Ordre national du Mérite agricole (L')..... 88, 125, 280
— nationale de prévoyance et de secours des jardiniers de France (L')..... 232, 268
— des producteurs expéditeurs aux Halles de Paris..... 206
— horticoles françaises pour 1902 (Les bureaux des)..... 4, 17, 28, 40, 52
Aster pharmicoïdes major..... 189
Aubrietia compacta rosea..... 164
Azalea Indica : Mme Emma Eeckhaute..... 39

B

Bêchage (Du)..... 70
Bégonia tuberculeux hybride erecta : Phénomène... 51
— semperflorens : Impératrice de Russie... 46
— Buisson rose..... 68
— Perle Lorraine..... 69
Betterave à sucre (Culture de la)..... 266
Bibliographie : Comment on défend son vignoble, 26. — Les différentes cultures de Chrysanthèmes, 38. — Florilegium Harlemense, 62. — Catalogue méthodique et synonymique des principales variétés de pommes de terre. — Manuel pratique des marchands de vins et hôteliers, 74. — L'annuaire de l'horticulture belge pour 1902, 86. — Atlas colorié de fleurs de jardin, 98. — Les Roses cultivées à l'Hay en 1902, 122. — Notice historique et catalogue des végétaux cultivés dans le jardin de la S. d'H. de la Sarthe, 158. — Rapport du jury international de l'E. U. de 1900, Gr. VIII, Classe 43, 170. — Les Conifères et Taxacées. Les fleurs du midi, 182. — Notes sur l'horticulture à l'E. U. de 1900, 198. — L'exposition de Hanoï en 1902, 230. — L'Almanach des jardiniers du XXe siècle pour 1903, 242. — Catalogue des Jardins Correvon..... 254
Bois ont été abattus en hiver (Pour reconnaître si les)..... 181

C

Calla ou Richardia var. aurora..... 237
— solfatara..... 184, 237
Canna nouveau : M. Ad. Augagneur..... 156
Carnet mondain. 5, 17, 136, 148, 181, 206, 221, 256
Céleri-Rave (Le)..... 62
Celsia Arcturus..... 178
Censure Russe (La)..... 67
Centaurée Bleuet double rose carminé et blanc..... 57
Champagnisation des cidres..... 226
Chancre du pommier (Guérison du)..... 270
Chasse aux ennemis des végétaux (La)..... 158
Chenilles et les Canards (Les)..... 52
Chervi (Le)..... 91
Choix de nouveautés pour 1902. 7, 19, 35, 67, 80, 260, 272
Chou rouge de conserve..... 74
Choux (Moyen pratique d'en avoir toute l'année). 12, 35, 49
— (Chaulage des)..... 121
Chronique : 3, 15, 27, 39, 51, 63, 75, 87, 99, 111, 123, 135, 147, 159, 171, 183, 195, 207, 219, 231, 243, 255, 267..... 279
Chrysanthèmes nouveaux : Bacchus, 7. — Waldeck-Rousseau. — Quo Vadis? — La Fusion. — Brumaire, 9. — Souvenir du Ministre Pierre Legrand. — Mme G. Chirac. — Mme L. Coulon. — Berlioz, 20 — Général Dewet. — Souvenir de Pierre Clément. — Mme Emilia Desnoyers. — Mme Alice Salomon. — M. François Rosette. — Généralissime Botha. — Mme Jeanne Alette. — Commandant Kruitzinger. — Louis Lévêque. — Président Scalarandis. — Rosalinde. — Mme L. Chevrant. — Mme Jean Seince, 32. — Châtillon. — Mlle Jeanne Nonin. — Mlle Juliette Desmadryl. — Mme Eugène Delaire. — Mme de la Crouée. — Mme Gaston Clement. — Chrysanthémiste Fiérens. — M. Chauchard. — Henri Leroux. — Mytilène. — Lumineux. — Tour du monde, 45. — M. Chambry. — Mme Martin Cahuzac. — Venise. — Mme Ph. de Vilmorin. — M. T. S. Vallis..... 57
Chrysanthèmes (Influence du soleil sur les coloris à la floraison des)..... 241
— à Angers et à Paris (Les)..... 253

Chrysanthèmes à l'exposition d'Orléans (Les)..... 268
— — de Tournai (Les). 275 283
Chrysanthemum segetum pumilum..... 260
Cineraria polyantha..... 80
Circulaire du Ministre de l'Agriculture relative au commerce intérieur des produits de l'horticulture. 183
Coleus hybridus ornatus..... 260
Concours général agricole pour 1902. 3, 16 27. 75
— — — — 1903..... 255, 279
Concours régionaux agricoles pour 1902..... 39
— — — pour 1903.... 219, 243
— pour la nomination d'un directeur de station agronomique..... 3
— pour la création d'un jardin public à Valence. 77 (résultats)..... 125
— et congrès de fruits à cidre..... 220
Congrès de la Société française des chrysanthémistes à Bordeaux..... 14, 26
— de Viticulture en Autriche..... 26
— d'Agriculture à Moscou..... 77
— de la Société française des Rosiéristes.... 88
— et exposition internationale de pomologie et d'horticulture à Paris..... 160
— des Sociétés savantes pour 1903..... 220
— pomologique de 1902..... 235
Corydalis lutea..... 131
Courses d'Orléans (Les)..... 65
Courtilière ou Taupe Grillon..... 133
Cratægus monogyna var. pendula..... 157
— Korolkowii..... 222
Crotons à la S. N. d'H. de France (Les)..... 17
Cure au raisin (La)..... 220
Cyclamens de Perse odorants..... 54

D

Décorations (Suppression des)..... 64
Décret de réorganisation de la Statistique agricole..... 205, 216, 265, 274, 284
Delphinium tatienense..... 261
Deutzia gracilis rosea..... 163
Diplômes d'honneur offerts par la S. N. d'H. de France (Les lauréats des)..... 17
Distance à observer entre les végétaux (De la)..... 240
Distinctions honorifiques. 3, 15, 17, 39, 51, 64, 67, 75, 77, 79, 111, 123, 135, 147, 148, 159, 171, 183, 213, 232, 243, 258..... 267
Distribution des récompenses à la Société philomatique..... 161
Dolique : La Fiancée..... 80
Doronicum Caucasicum..... 165

E

Echeuillage économique (Un)..... 197
Ecole nationale d'Horticulture de Versailles (A l'). 4, 16, 160, 243
— Le Nôtre à Villepreux (A l')..... 40
— nationale supérieure d'Agriculture coloniale. 124
— pratique d'Agriculture d'Ecully..... 158
Emanations des plantes dans les pièces habitées (Des). 167
Engrais chimiques (Un nouveau mode d'emploi par les solutions gélatinisées)..... 155
Epimedium Alpinum coccineum..... 131
Examen d'admission aux écoles d'horticulture : Antibes, 136. — Oraison..... 172
Expositions françaises pour 1902, 5, 28, 40, 52, 63, 76, 99, 112, 124, 136, 148, 161, 171, 183, 195, 231..... 255
— étrangères pour 1902, 51, 76, 88, 100, 125. 171
— de Hanoï (A l'E')..... 52
— de Roses à Dusseldorf..... 54
— universelle de Saint-Louis..... 76
— de la S. N. d'H. de France (Programme). 110
— pour l'emploi de l'Alcool dénaturé..... 123
— de Lyon..... 124
— de Versailles..... 125
— des industries du mobilier..... 184
— quinquennale de Gand..... 267
Exoascus pruni (L')..... 164

F

Fermeture des fleuristes parisiens le dimanche.... 184
Fête des Arbres en Italie (La)..... 101
Figuier de XXII Siècles (Un)..... 220
Fleurs aux funérailles (Les)..... 28
Fraise : Mme Meslé..... 225
— à Monteux (Les)..... 17
— Avant-garde. Centenaire..... 81
— à Paris (Les)..... 144
Fraiseraie au printemps (Soins à donner à la).... 95
Fraisier des Quatre-Saisons: var. Erigé de Trévoux.. 45
Fritillaires (A propos de)..... 94, 104
Fruits à l'Exposition d'Epernay (Les). 10, 47, 71, 105, 129, 226
— (Influence du sulfatage sur la maturation des). 29
— du Cap de Bonne-Espérance (Les)..... 29
— des Antipodes (Les)..... 67
— en Allemagne (Les)..... 207
— pendant l'hiver (Conservation des). 261, 273. 000
— propreté des (La)..... 280
Fumiers (Bien soigner ses)..... 248

G

Galerie des machines (La)..... 40
Gardeners' Chronicle et les Fêtes du couronnement (Le)..... 149
Gaura Lindheimeri..... 196
Glaucium flavum tricolor..... 260
Gloxinia hyb. crassifolia blanc pur..... 32
Glycine (Pour faire refleurir la)..... 41
Grainvillea robusta (Le)..... 174
Greffage sur la fructification (Influence du mode de). 259
Greffes de fruits de pressoir (Distribution gratuite de). 52
Gui et les coutumes anglaises (Le)..... 4, 28
Gymnopsis uniserialis..... 56

H

Helenium autumnale superbum..... 20
Héliotrope géant à grandes fleurs blanches..... 20
Hevea Brasiliensis..... 236, 269
Hiver 1902-1903 (Ce que sera l')..... 256
Honneurs (En voulez-vous des ?)..... 244
Horticulture au Concours agricole (L')..... 53
Hydraulique agricole (L')..... 219

I

Igname de Chine (L')..... 104
— de Farges (L')..... 104
Importation, en Allemagne, de fruits provenant des Etats-Unis..... 215
Insectes nuisibles aux arbres fruitiers à noyaux (Les)..... 178, 252
Inula glandulosa grandiflora..... 272
Ipomée géante blanche..... 46
Iris Kæmpferi Japonais à grandes fleurs..... 34, 58
— pumila..... 176
Isolepis gracilis..... 90

J

Jardin colonial de Nogent-sur-Marne (Au)..... 64
Jasmin (Du)..... 11, 22
Jus de tabac (Les)..... 251

K

Kitaibelia vitifolia..... 150

L

Laburnum vulgare var. Alschingeri..... 163
Laminum maculatum..... 154
Landolphia florida..... 236
Laurier (Qu'est-ce qu'un)..... 281
Légumes crus et l'épandage (Les)..... 87
Lettres horticoles : A propos d'essences de fruits artificielles, 59-73. — La défense du vin de France et des dangers des apéritifs. 82. — L'Horticulture au Concours général agricole, 97, 109, 130, 150, 164, 175. — A l'Exposition printanière d'horticulture, 119, 132, 144, 150. — A travers les Expositions suburbaines, 229, 242, 285. — Les Chrysantèmes à Paris..... 263. 276, 285
Lilas peu répandus (Quelques)..... 102, 115
Lobelia : Oriflamme..... 46
Logement gratis pour un jardinier à Trianon..... 280
Lombrics ou vers de terre (Destruction des).. 30, 218
Lunaria biennis foliis variegatis..... 130

M

Magnolia Kobus..... 262
— macrophylla..... 30
— Watsoni..... 30
Marché annuel de fruits à cidre à Francfort. 137, 206
— aux plants (Création d'un)..... 268
— de raisins de table..... 206
Médailles? Coût X francs! (En voulez-vous des)... 172
Mertensia primuloides..... 149
Ministre de l'Agriculture M. Mougeot (Le nouveau..... 134 135
Ministère de l'Agriculture (Au) 3, 15, 27, 39, 51, 63, 75, 87, 99, 111, 123, 135, — (Cabinet du Ministre), 136, 147, 159, 171, 183, 219, 231, 243, 255, 267.... 279
Mixture sulfureuse contre les maladies parasitaires (La)..... 24
Moineau (Le) 168, 180, 192..... 202
Montbretia rosea..... 197
Mort aux arbustes des boulevards 99..... 208
Mort aux publications horticoles..... 178
Mosaïque et le mélange (La)..... 143
Muscari suaveolens ou moschatum..... 164

N

Nécrologie : MM. Louis Paillet, Désiré Bruneau, 5. — M. Massange de Louvrex, 19. — MM. du Bouetiez de Kérorguen, E. Bonceune, Bey-Rozet, Charles Daras de Naghin, 28. — MM. Pierre Cottant, Emile Aubry, 40. — M. Victor Mussat, 53. — MM. Eugène Verdier. F. A. Lesne, 65. — M. Auguste Delahaye, 77. — MM. E. J. Renou, Alfred Larbaletrier, Louis Rouland, 88. — MM. Claude Jacquier, Boizard, 100. — M. G. L. Coulombier, 112. — M. Nollet, 125. — M. William Bull, 137. — M. Marc Micheli, 149. — MM. Frédéric Ballif, Charles Rovelli, Simon Délaux, Omer Décugis, 161. — M. Adolphe Dubé, 172. — M. Charles Joly, 184. — M. Huard, 206. — M Mellion, 209. — S. M la Reine Marie-Henriette de Belgique. MM. François Desbois, Henri Duchesne, 221. — M. E. C. Soland, 244. — M. Emile Rodigas, 256.— M. Ernest Schmidt, 256, 269. — MM. Dehérain, Millardet..... 280
Nèfles du Japon et Kakis (Les)..... 114
Nèflier du Japon (Greffage du)..... 215
Nemesi d'Afrique nain compact..... 20
Nominations 3, 51, 63, 75, 88, 124, 147, 182, 195, 219, 221, 243, 255..... 279

O

Œillet perpétuel : l'Etincelant..... 46
Office des renseignements agricoles..... 86 *bis*
Oiseaux insectivores (Protection aux)..... 65
Omphalodes verna..... 177
Opuntia vulgaris (Guerre à l')..... 112
Les Orchidées : Dendrobium densiflorum album. — Pro memoria de M. A. Bleu, 7. — Grammatophyllum speciosum gigantesque, 19. — Odontoglossum crispum var. Triomphe de Rambouillet, 29. — Cypripedium : Venus, var d'Oakwood, 46. The Woodlands Orchid's, 47. — Dictionnaire iconographique, 47, 77, 164. Lælia : Edouard VII, 77. — Epidendrum biflorum, 90. — Miltonia spectabilis et variétés. — Cypripedium hybride : Empereur des Indes, 126. — Cattleya citrina. — Odontoglossum ardentissimum, 173. — Culture de la Vanille, 204. — Epidendrum fragrans, 221.—Phalænopsis Rimestadtiana,
Les Orchidées : 221, 238. — Le parfum des Orchidées, 245, 258. — Pleione præcox albens, 258. — Disa grandiflora.... 281
Orobus vernus (l')..... 131
Ouverture de la chasse (l')..... 184
— des bureaux de douane de la Corse à l'importation des vegetaux..... 195

P

Pæonia tenuifolia rubra plena..... 175
Palmes académiques..... 51 75
Parasite du maïs (Un)..... 214
Pêcher (De la taille du)..... 85
— (De la Cloque du)..... 128
Pépie des poules..... 101
Perce-Neige à fleurs jaunes..... 77
Petite Poste 62, 74, 110, 134, 146, 158, 170, 182, 206, 218, 241..... 278
Phyllobius calcaratus..... 166
Phylloxera (Le)..... 4
Phytomysa flaveola (Le)..... 107
Phlox Drummondi nana compacta atropurpurea semi plena..... 273
— vivaces hybrides (Les)..... 198
Plante à papier (Une)..... 17
Plantes Alpines (Les)..... 127
— vendues doivent être livrées telles (Les).... 52
Plaqueminiers ou Diospyros du Japon (Les)..... 78
Poire : Amiral Gervais..... 264
— Rémy Châtenay..... 270
Poires nouvelles : Colonel Marcband, Félix Sahut.. 45
Pois de senteur nain buissonnant..... 56
— — — buisson fleuri..... 189
— à fleurs violettes (Les)..... 140
— (Les petits)..... 166
— Athlète..... 175
— à cultiver (Les)..... 250
Pommes (Pour conserver les)..... 242
— à cidre (Les vingt-cinq meilleures variétés (de)..... 268
Populus Charkowiensis..... 214
Pourriture et effeuillage du raisin (La)..... 217
Primeurs en Tunisie (Les)..... 157
Primevère Auricule Liégeoise..... 165
Primevères de Chine : frangées doubles — var. : Oriflamme; Splendeur; géante rouge vif; filicifolia géante bleue..... 31
P. obconica (Culture à contre-saison)..... 281
Primula violodora. P. Wilsoni..... 197
Prunes : Abbaye d'Arton..... 43
Prunus pseudo cerasus var. Watereri..... 114
— serrulata var. Hisakura..... 114
Pyrale (De la)..... 193

R

Raisin de la treille du Roi à Fontainebleau (Vente du) 232
Récompenses à l'Horticulture dans les Concours régionaux..... 123 136 147 231
Recouvrements par la Poste (Les)..... 268
Reines-Marguerites : Pyramidale panaché var. — Naine couronnée rouge. — Comète couronnée rose. 32
Richardia Sprengerl..... 269
Repiquage des plantes (Le)..... 188
Replantons mieux..... 223
Rhubarbe (Conservation des tiges de)..... 121
Rose d'Inde : double grande à très grandes fleurs.. 31
Rose bleue américaine..... 161
Les Roses : Rose thé. Sir de Pierre Notting, 6, 91. — Mme Oliver Ames, 6. — Roseraie de l'Hay, 30. — Reine des Neiges ou Mme Charles Druschki, 102, 141. — Waltham Rambler, 247. — England's Glory, 248. — Vénus : Katharine Zeimet, 174. — Sir de Jeanne Cabaud, 213. — G. Nabonnand. — Princesse de Brassaraba de Bracovan..... 222
Roses nouv. pour 1902-1903..... 207 232 255 267
Rosiers à fleurs jaunes : Golden Queen. 185
Routes fruitières (Les) 23, 36, 48, 60, 72, 96, 106, 116, 142, 150

S

Saints de glace (Défiez-vous des) 100
Salaires des jardiniers au Jardin des Plantes de Paris (Le) 76
Salvia ringens 272
— splendens ; Surprise 55
S. M. le Roi Edouard VII, l'appendicite et les fraises. 207
Sanvitalia (Le) 213
Saxifraga Afghanica 262
Schizanthus Wisetoniensis (Les nouveaux) 54
Scolyme d'Espagne (Le) 116
Seringats (A propos de) 246
Silène Fortunei nain 31
Société Nationale d'Horticulture de France (A la) 52, 64, 88, 136, 148, 160, 171, 208, 232, 253. 279
— des Agriculteurs de France (A la) 28 53
— pomologique de France (A la) 5
— des rosieristes français (A la) 111
Soleil miniature Vénus 56
Sucre à la Société des Agriculteurs de France (Le). 5
Syndicat des primeuristes français (Au) 268

T

Témoignage de sympathie 100
Tétragone-Epinard 84
Thymelée des Alpes (La) 127
Transport des fruits frais pour l'Exportation 170
— des légumes frais (Réduction sur le) 100
— des fumiers (Le) 196
Travaux du mois : Janvier, 9 ; Février, 18 ; Mars, 41 ; Avril, 65 ; Mai, 89 ; Juin, 113 ; Juillet, 137 ; Août, 162 ; Septembre, 185 ; Octobre, 208 ; Novembre, 233 ; Décembre 257
Trifolium repens giganteum colossal Ladino 81
Tropæolum Patagonicum 129

V

Vaccination des plantes (La) 256
Ventes publiques à Londres (Aux) 102
Verbena hybrida compacta écarlate rose 273
Viburnum Carlesii 262
— tinus roseum 61
Vigne (A quelle époque doit-on tailler la) 224
— (Soufrage et sulfatage de la) 108
Viola cornuta à grandes fleurs 46
Viola Jooi 269
Vinca major foliis variegatis 153

Z

Zinnia Mexicana 28

GRAVURES NOIRES

Janvier 3
Chrysanthème : Waldeck-Rousseau, Bacchus 8
Choux : d'York petit hâtif, cœur de bœuf petit, Joanet hâtif, très hâtif d'Etampes, express hâtif, d'York gros, cœur de bœuf gros 13
Helenium autumnale superbum 20
Héliotrope géant à grandes fleurs blanches 20
Chrysanthème : Souvenir du ministre Pierre Legrand, 21
— Madame G. Chirac 21
Février 27
Silène fortunei nain 31
Bégonia tuberculeux hybride . Phénomène 31
Primevère de Chine frangée double 32
Reine-Marguerite Comète naine très hâtive 32
Chrysanthème : Louis Lévêque, Madame Chevrant. 33
Iris Kæmpferi japonais à grandes fleurs doubles et simples 34
Chou Milan hâtif de la Saint-Jean, très hâtif de Paris, d'Ulm, Bacalan gros, de Schweinfurth, 35. — Milan des Vertus, de Saint-Denis 36
Prune : Abbaye d'Arton 43
Chrysanthème : Châtillon 45
Fraisier des Quatre-saisons Erigé de Trévoux 46
Bégonia semperflorens : Impératrice de Russie 46
Chou Milan de Pontoise d'hiver, 49. — De Vaugirard d'hiver, quintal gros, de Milan de Norvège 55
Salvia splendens : Surprise 50
Pois senteur nain : Buissonnant 56
Gymnopsis uniserialis 56
Chrysanthème M. T. S. Vallis 57
Bégonia : Buisson rose 68
— Perle Lorraine 69
Dolique : La Fiancée 80
Cineraria hybr. polyantha 80
Fraises : Avant-garde, Centenaire 81
Trèfle colossal Ladino 81
Trétagone cornue 84
Chervis 91
Rose : Souvenir de Pierre Notting 92
Fritillaire impériale 94
Fritillaria meleagris 94
Igname de la Chine 104
Opuntia vulgaris 112
Scolyme d'Espagne 116
Capucine tubéreuse 129
Lunaria biennis, L. b. fruits 131
Orobus vernus 131
Corydalys lutea 131
M. Léon Mougeot, ministre de l'Agriculture 135
Marcotte d'œillet : en terre, 138 — en l'air 139
Rose : Reine des Neiges 141
Vue de l'Exposition de mai 145
Mme Loubet à l'Exposition d Horticulture 152
Epimedium Alpinum, — E. diphyllum 153
Arabis Alpina 153
Vinca minor 153 — V. major 154
Lamium maculatum 154
Aubrietia rosea 164
Muscari 164
Doronicum Caucasicum 165
Primevère Auricule 165
Anemome fulgens. — A. f. flore pleno 165
Pæonia tenuifolia plena 175
Iris pumila 176
Aster ptarmicoïdes major 189
Pois de senteur nain : Buisson fleuri 189
Gaura Lindheimeri 196
Phlox vivaces. — P. paniculata, 198. — P. setacea, 199. — P. subulata, P. verna 200
Sanvitalia à fleurs doubles 213
— procumbens 213
Fraise : Madame Meslé 225
Landolphia florida 236
Hevea Brasiliensis 237
Dahlia Cactus : Var. Arachne, 248. — Loyalty 249
Coleus hybridus ornatus 260
Chrysanthemum segetum pumilum 260
Glaucium flavum tricolor 260
Poire : Amiral Gervais 264
— Rémy Châtenay 270
Inula royleana 272
Salvia ringens 272
Verveine hybride compacta écarlate rosé 272
Phlox Drummondi nana compacta semi plena 273
Chrysanthème : Extase, Féerie, Persée 277
— Gloire automnale 278
Dahlias Cactus : Madeleine Le Clerc Pt G. Chandon. 285
— — Progenitor 286

CHROMOLITHOGRAPHIES

Janvier. — Rose : Souvenir de Pierre Notting.
Février. — Magnolia Watsoni.
Mars. — Schizanthus Wisetonensis (variés).
Avril. — Fruits de Plaqueminiers ou Diospyros Kakis du Japon : 1 Diospyros Lycopersicum, 2 D. Costata, 3 D. Tsouroumaroukaki, 4 D. Sahuti, 5 D. Torokoukaki
Mai. — Rose : Reine des Neiges.
Juin. — 1 Miltonia spectabilis (type), 2 var. Moreliana, 3 var. virginalis.
Juillet. — Kitaibelia vitifolia (fol. var.).
Aout. — Rose : Vénus et Katarine Zeimet.
Septembre. — Phlox vivaces : 1 Le Madhi, 2 Crépuscule, 3 Eclaireur, 1 Comte de Brazza, 5 Balsamo, 6 Négus.
Octobre. — Rose : G. Nabonnand. Rose : Princesse de Bassaraba de Bracovan.
Novembre. — Philadelphus purpureo-maculatus.
Décembre. — Poire : Rémy Châtenay.

New York Botanical Garden Library
3 5185 00289 0901